



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBİM SENDE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 limon kabuğu rendesi

1 çay bardağı frenk üzümü

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Şeker Hamuru

Dr. Oetker Buğday Nişastası

30 g bitter çikolata

Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu derin bir kaba alın. Üzerine tereyağı, yumurta, toz şeker, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Frenk üzümünü ekleyip fazla ezmeden kısa bir süre yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın, merdane yardımı ile 6-7 mm kalınlığında açın. 8x10 cm boyutlarında 2 adet hamur kesin. Kalan hamuru daha küçük boyutlarda kesin, hepsini fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Şeker hamurunu poşetinden çıkarın ve kısa bir süre yoğurun. Tezgaha az miktarda buğday nişastası serpin, merdane yardımı ile şeker hamurunu 4-5 mm kalınlığında açın. Kurabiyelerin boyutunda parçalar kesin.

Kurabiyelerin üzerlerini su ile hafif ıslatıp şeker hamurlarını yerleştirin. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. 5 dakika bekletip pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Huninin ucunu makas ile ince çizgi çıkacak şekilde kesin ve büyük boy kurabiyelerden birine kız, bir diğerine de erkek çizin. Kurabiyeleri servis tabağına sıralayıp süsleme glazürü ile üzerlerine kalpler ve birbirine bağlayan ipler çizin.



