



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALP ŞEKLİNDE KURABİYELER

Hamur:

250 g tereyağı  
180 g ince taneli toz şeker  
100 g pudra şekeri  
1 paket vanilya

tuz

1 yemek kaşığı krema

400 g un

Dekorasyon:

200 g badem ezmesi

1 büyük yumurta.

30 g tereyağı ya da margarin.

50 g pudra şekeri,

2 yemek kaşığı un.

100'er g ahududu ve kayısı marmeladı.

Hamur: Tereyağı sararıncaya kadar kızdırın, en azından 1 saat soğumaya bırakın, soğuduktan sonra köpürtün, azar azar 150 g şeker, elenmiş pudra şekeri, vanilya, tuz ve krema karıştırın. Un katarak hamur yoğurun (hamur elinize yapışmamalı). 3 rulo yapın, ruloları en azından 1 saat soğutun. Ruloları kalan şekerde çevirin ve unlu zemin üstünde 1 cm kalınlığında açın. 5 cm genişliğinde kalpler kesin. Kapları kağıtlı bir tepsiye dizin.

Dekorasyon: Badem ezmesini, yumurta sarısı, yağ ve pudra şekeri ile karıştırın. Yumurta akını köpürtün, badem ezmesi karışımı ve un ilave edin. Küçük yıldız uçlu torba ile garnitür yapın. Fırını 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtın, tepsiyi ortaki raya oturtun, kurabiyeleri altın sarısı olana dek, yaklaşık 15 dakika pişirin. Marmelatları ayrı ayrı ısıtın, süzgeçten geçirin. Kurabiyelerin yarısına kırmızı, öbür yarısına sarı marmelat sürün.