



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALP KURABIYE

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

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yumurta sarısı

200 g yumuşak margarin veya tereyağı

Üzeri için:

1 su bardağı portakal reçeli veya çilek reçeli

2 yemek kaşığı su

Süslemek için:

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 - 2 tatlı kaşığı su

Un ve pudra şekerini karıştırıp birlikte eleyin, şekerli vanilin, yumurta sarıları ve tereyağını ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp buzdolabında yarım saat bekletin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru merdane ile 2-3 mm kalınlığında açın, kalp şeklindeki kalıplarla kesip tepsiye sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Çilek veya portakal reçelini süzgeçte bekletip tanelerin ayrılmasını sağlayın. Süzgeçte kalan taneli reçeli blenderda püre yapıp bisküvilerin aralarına sürün ve ikiye ikiye yapıştırın. Süzülen reçel suyuna 2 yemek kaşığı suyu ilave edip kısık ateşte koyulaşmaya kadar kaynatın. Ocaktan alıp bekletmeden kalplerin üzerine ince yayın.

Pudra şekerini su ile karıştırarak glazür hazırlayın. Pişirme kağıdından huni hazırlayın, glazürü içine doldurup ucunu makas ile çok ince kesin ve kalpleri süsleyin.

