



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLI KURABIYE

Yarım kg un,
yarım su bardağından bir parmak fazla tozşeker,
18 çorba kaşığı margarin,
2 adet yumurta,
1,5 su bardağı toz badem,
çeyrek çay kaşığı vanilya,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu.
Üzerini süslemek için:
4 adet yumurtanın akı,
1 su bardağından bir parmak eksik pudraşekeri,
yarım limonun suyu,
pembe şeker boyası

Unu bir kaba eleyin. Şekeri, margarini, yumurtaları, toz bademi, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru merdane ile düz bir zeminde 4 mm kalınlığında açın. Hamurları kalp şeklindeki bir kalıpla kesin. Hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine dizin, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Bu arada pembe ve beyaz süsleme kremasını hazırlayın. Yumurta aklarını kar gibi olana dek iyice çırpın. Pudraşekeri sürekli çırpılarak ekleyin. Limon suyunu ilave edin. Karışımın yarısına dilediğiniz miktarda pembe şeker boyası ekleyin ve iyice karıştırın. Bisküviler soğuduktan sonra üzerine hazırladığınız pembe karışımı sürün. Pembe boya katmadığınız karışımı çok ince uçlu duyu olan krema torbasına doldurun. Pembe karışım kuruduktan sonra beyazla dilediğiniz gibi şekiller çizin. Kuruduktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "leylifer" tarafından gönderildi. 24.11.2017