



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALP KURABİYELER

<https://yemek.name>

1 adet yumurta
150 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı un
1 çay bardağı mısır nişastası
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı karbonat
Üstü için:
2 yemek kaşığı şeker
Kırmızı gıda boyası

Bütün malzemeler hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar iyice yoğrulur.
Hamur 2 cm kalınlığında açılıp kalp şeklindeki kalıpla kesilir.
Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.
Şeker teflon bir tavada hiç karıştırılmadan eritilir.
Rengi açık sarıya döndüğünde altı kapatılıp gıda boyası katılır.
Tepsideki kurabiyelerin üzerine bir kaşık yardımıyla şeker gezdirilir.



