



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KALP KURABİYELER

4,5 su bardağı (450 g) buğday unu
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
1 adet yumurta (50 g)
14- 14,5 yemek kaşığı (200-220 gr tereyağı
2 su bardağı (240 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin (5 g)
4 yemek kaşığı pekmez (40 g)
2 çay kaşığı toz tarçın (4 g)
Yarım çay kaşığı tuz (0,75 g)
Üzerini Süslemek İçin:
2,5 su bardağı (300gr) Pakmaya Pudra Şekeri
2 adet yumurtanın beyazı (60 g)
2 çay kaşığı limon suyu

Kalp şeklinde kurabiye yapmak için öncelikle geniş bir karıştırma kabının içerisine 4,5 su bardağı buğday ununu ve 220 gram tereyağını parmak uçlarınızla ovuşturarak, tereyağı tamamen eriyip karışım kum kıvamına gelinceye dek birbirine yedirin.

Bu karışımın içerisine 1 adet yumurta, 2 su bardağı Pakmaya pudra şekeri, 1 paket Pakmaya şekerli vanilin, 4 yemek kaşığı pekmez, 2 çay kaşığı toz tarçın, yarım çay kaşığı tuz ve son olarak 1 çay kaşığı Pakmaya hamur kabartma tozu ekleyerek, karıştırın.

Pürüzsüz bir hamur elde ettikten sonra hamuru merdane yardımıyla açın.

Kalpli kurabiye kalıplarını kullanarak şekiller çıkarın. Bu şekilleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin.

Kurabiyelerin alt bölümüne ip geçecek kadar birer delik açın.

Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 10-12 dakika kadar hamuru pişirin. Hazır olan kurabiyeleri fırından çıkardıktan sonra soğuması için bekleyin.

Bu esnada kurabiye süsleme malzemeleri için büyük bir tencerenin içerisine su ekleyin.

Benmari usulü sos hazırlamak için tencerenin ağız bölümüne oturacak şekilde bir sos kabı yerleştirin. Kabın içerisine 2,5 su bardağı Pakmaya pudra şekeri, 2 yumurta beyazı ve 2 çay kaşığı limon suyu ekleyerek karıştırın. 15-20 dakika içerisinde pişen kremayı ocaktan alarak soğumaya bırakın.

Ardından kremayı ince uçlu sıkma torbasına alın. Sıkma torbanız yoksa yağlı kağıttan külah yaparak kremayı bunun içerisine aktarabilirsiniz. Hazırladığınız kremayı kurabiyelerin üzerine istediğiniz şekilleri vermek üzere sıkın.

Son olarak kurabiyeleri biraz dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

