



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALP KURABİYELER

250 gr dondurulmuş frambuaz
1 çay kaşığı mısır nişastası
½ limon suyu
100gr şeker
Kurabiye hamuru için:
150 gr oda sıcaklığında margarin
75 gr pudra şekeri
1 yumurtanın beyazı
250 gr un
1 çay kaşığı tepeleme kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya

Öncelikle reçelini hazırlamak gerekiyor. Biz içi için frambuaz kullandık. Eğer sizin hazırda kullanmak istediğiniz kıvamlı marmelat gibi bir reçeliniz varsa bu aşamayı es geçebilirsiniz. Frambuaz, şeker ve limon suyunu küçük bir tencerede pişirin. Arada karıştırın frambuazların ezilmesini sağlayın. Yaklaşık 20 dakika sonra suyunu çekip rengi iyice parladığında mısır nişastasını 2 yemek kaşığı suyla açıp reçele ekleyin ve bir kaç dakika daha karıştırıp iyice koyulaşmasını sağlayın. Ve altını kapatın. Hızlı soğuması için bir kaseye boşaltın. Pudra şekeri, oda sıcaklığındaki tereyağını bir kabin içerisinde yoğurun. Karışınca yumurta beyazını ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Kuru malzemeleri karıştırıp eleyerek hamura ilave edin ve yoğurun. Tamamen karıştığında durun, sanalı bir hamur olduğu için çok yoğurmayın erimesine gerek yok. Homojen bir hamurken üzerine streç kapatıp dolaba kaldırın yaklaşık 20 dakika dinlensin. Fırını 170 dereceye ayarlayın. Dolapta bekleyen hamuru çıkarıp tezgaha ve hamurun üzerine un serperek merdane yardımıyla yaklaşık yarım santim kalınlığında (daha ince de kalın da olmasın) açın. Merdaneyi bastırmayın, yumuşak bir hamur olduğu için hemen büyüyecektir. Kenarları çatlayacaktır kalıpla kesim yapacağımız için bu önemli değil. Sadece hamurun her yanının eşit kalınlıkta olmasına dikkat edin. Kalpli kalıplarınızla 10 adet büyük boy kalp kesin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip kalpleri düzgünce oraya aktarın. Tepsinin içerisindeyken 5 kalbin içerisine küçük kalp kalıplarla delik açın. Bu işlemi tepside yapmakta fayda var aktarırken kalple bozulabilir. Kalp şekillerini isteğe bağlı farklı boylarda yapabilirsiniz. Fırın gereken ısıya geldiğinde kurabiyeleri fırına verin. Kesinlikle fırın tam anlamıyla kızmalı yoksa kurabiye yağın salar. Yaklaşık 10-12 dakika fırında pişirin. Son dakikalarda kontrol edin çünkü rengi çok çabuk dönüyor. Fırından çıkan kurabiyeler soğuduğunda bütün olan kalbin tabanına ortaya daha fazla kenarlara çok daha az sadece üstteki kurabiye yapışacak kadar reçel sürün. Kenarlarına fazla gelmesin dışarıya taşacaktır. Sonra yavaşça delikli kalbi üzerine oturup yapması için bastırın. Kurabiyeleriniz hazır.