



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALPLİ KURABIYE LOLLİPOP

- 4 ½ Su Bardağı Un (450g)
- 1 Yumurta Sarısı
- 20 Yemek Kaşığı Tereyağı (280-300g) (veya Margarin)
- 1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (135g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (2g)

Fırınınızı önceden 180° C'ye ayarlayıp, ısıtın.

Bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın. Şeker ve tereyağını da ekleyip, parmak uçlarıyla tereyağı eriyip karışana kadar ovalayarak karıştırın.

Şekerli vanilin ve yumurta sarısını da ekleyerek hamuru yoğurun ve yumuşak bir kurabiye hamuru elde edin.

Kurabiye hamurunu streç film ile sararak buzdolabında 30 dakika bekletin.

Un serili bir tezgahta merdane ile 0.6-0.8 cm kalınlığında açıp, kalp şeklinde kurabiye kalıpları ile keserek kalp kurabiyeler elde edin.

Pişirme kağıdı serili tepside önceden 180 derece ısıtılmış fırında 18-20 dakika pişirin.

Fırından çıkarınca lollipop çubuklarını yerleştirip, soğumaya bırakın.

Kurabiyeler soğuduğunda bir bardak sütün yanına servis edin.

