



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

500 gr un
300 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
150 gr şeker
1 yumurta
1 yumurta sarısı
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı vanilya
1 limon rendesi

Tereyağı, şeker ve vanilyayı karıştırın

Üzerine yumurtaları ilave edin

Un, tarçın, limon rendesini de karışıma ekleyin

Malzemeyi 30 dk buzdolabında dinlendirin

Ardından hamuru un serpilmiş tezgah üzerinde açın ve kalp kalıbı ile parçalar kesip ortalarına uzun kürdan

koyun

Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında pişirin

Oda sıcaklığında soğumaya bırakın

Süslemesi:

Satın aldığınız renkli şeker hamurlarını merdane yardımıyla açın ve araba kalıbı ile kesip bir miktar bal kullanarak

kurabiyelerin üzerine yapıştırın

