



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL DOLGULU KURABIYE

1 ay kaşığı Kabartma Tozu
1 Yemek kaşığı Kakao
Yarım Su bardağı Pudra Şeker
100 Gr Tereyaęı
Yarım ay kaşığı Tuz
2 Su bardaęı Un
2 Adet Yumurta
Dış Malzemesi
Yarım Su bardağı Fındık Kırığı
1 Adet Yumurta Akı
Karameli İçin
2 Yemek kaşığı Krema
1 Yemek kaşığı Tereyağı
Yarım Su bardağı Toz Şeker

Kurabiye hamurunu elinizle veya bir hamur yoğurucu yardımıyla hazırlayın. Hamuru buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Hamuru 1 lira büyüklüğünde bir fitil hazırlamış gibi elinizin altında ileri geri yuvarlayın. Üzerine yumurta beyazı sürün ve fındığa bulayın. Hamuru 2 cm kalınlığında kesin ve aralarında boşluk bırakarak fırın tepsisine dizin. İşaret parmağınızla iyice bastırarak ortalarına çukur açın. 180°C'ye önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 16-18 dakika pişirin ve soğutun. Karameli hazırlamak için, şeker karamelize edin ve ocaktan alın. Krema ve tereyağını ekleyip karıştırın. Sosu soğumaya bırakın. Pişen kurabiyelerinizin ortasına birer çay kaşığı koyarak servis edin.

