



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL PUDİNGLİ ANNE KURABİYESİ

1 paket Pakmaya Karamelli Puding
100 gr tereyağı veya margarin
Yarım çay bardağı (25 ml) sıvı yağ
1 yumurta
Yarım çay bardağı (25 g) Pakmaya Buğday Nişastası
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
3 su bardağı tepeleme (330-340 g) un
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
1 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hamur için tüm malzemeyi yoğurma kabına alın. Pürüzsüz ve ele yapışmayan orta sertlikte hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan fındık küçüklüğünde parçalar koparın.

Beş parçayı fotoğrafta gördüğünüz gibi birleştirerek papatya şekli elde edin.

Hamurları yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin.

Fırından çıkardığınız kurabiyelerin ortasına benmari usulü erittiğiniz çikolatadan 1 çay kaşığı kadarını dikkatlice dökün. Oda ısısında donunca üzerine pudra şeker serperek servis yapın.

