



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEÇİ BOYNUZLU MARMELATLI KURABIYE

Kurabiye Hamuru için:

2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)

1 Su Bardağı Toz Badem (100g)

½ Çay Bardağı Keçi Boynuzu Kahvesi (50g)

3 Yumurta Sarısı

8 Yemek Kaşığı Tereyağı (125g)

2/3 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)

1 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (veya 1-2 damla vanilya özütü)

Dolgu için:

1 Su Bardağı Keçi Boynuzu Pekmezi

Yemek Kaşığı İri Dövülmüş Badem (isteğe göre)

Üzeri için:

1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Fırınınızı önceden 180° C'ye ayarlayıp, ısıtın.

Un, toz badem, keçi boynuzu kahvesi ve tuzu rondoda çekin. Pakmaya Pudra Şekeri'ni ilave ederek çekmeye devam edin.

Bir karıştırma kabına aktarın, üzerine tereyağını da ekleyerek parmak uçlarınızla ovalayarak karışıma tamamen yedirin.

Son olarak yumurta sarılarını da ekleyip, kurabiye hamurunu ele yapışmayan hafif dağılan bir hamur elde edinceye dek kısaca yoğurun.

Hazırladığınız hamuru streç filmle sarıp, en az 15 dakika buzdolabında soğutun.

Buzdolabından aldığınız kurabiye hamurunu merdane ile 0.6-0.8 cm kalınlığında açın, yuvarlak veya kalp kurabiye kalıpları ile kalp şekilleri kesin.

Bir küçük boy kalp şeklinde kurabiye kalıbı ile kalplerin yarısının ortasında kalp şeklinde delikler açın.

Pişirme kağıdı tepsiye dizip, önceden 180° C ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirip, fırından alınca fırın ızgara teli üzerinde soğutun.

Kurabiyeler soğuduğunda, ortası delinmemiş kalp şeklinde kurabiyelere keçi boynuzu pekmezi ve badem kırığı karışımı sürüp, ortası delik olan kurabiyelerle kapatın.

Üzerine pudra şekeri serpiştirerek taze servis edin

Not: Keçi boynuzu kahvesi (tozu) ve pekmezi mis kokusu ve lezzetine ek olarak kalsiyum deposudur. Sindirim sisteminin, akciğerlerin dostudur. Kurabiye ve kek tariflerinde, pastalarda kullanılabilir.



---

© lezzetler.com tarif no:121608 • adı:Keçi Boynuzlu Marmelatlı Kurabiye • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:39