



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEBEK KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

Şeker ve tereyağını mikser ile krema kıvamına gelene kadar çırpın. Ardından sırasıyla yumurta, un, toz badem ve nişastayı ekleyip yumuşak bir hamur kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Unlanmış tezgaha alıp bir kaç saniye yoğurun. Streç filme sarıp 30 dakika dolapta bekletin. Üzerini unlayarak düzleştirin ve merdane yardımı ile yaklaşık 3 mm. inceliğinde açın. Kelebek kalıp ile kurabiyeleri kesin. Hazırladığınız tepsiye bir spatula yardımı ile şeklini bozmadan alın. Pişirmeden önce 30 dakika dolapta bekletin. Böylece şeklini daha iyi koruyacaktır. Önceden ısıtılmış, 180 derecelik fırında pişirin.

Hazır olarak satın alacağınız pembe renkli şeker hamurunu merdane yardımıyla açın. Kelebek kalıp ile kesin. Hamurlarınızı kurabiyenizin üzerine bir miktar bal ya da krema sürerek yapıştırın.

