



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI KADİFE KURABIYE

Kurabiye hamuru için:

300 gram tereyağı

6 yemek kaşığı şeker

1,5 su bardağı un

1 adet yumurta sarısı

1 paket kabartma tozu

Kırmızı rengi için:

1 adet orta boy pancar

40 gram vişne (çekirdekleri çıkartılmış)

1 yemek kaşığı elma sirkesi

Dolgu için:

200 gram labne peyniri

4 yemek kaşığı pudra şekeri

1 çay kaşığı vanilya özütü

Kırmızı rengi vermek için öncelikle pancarları rendeleyin. Blendera alın. Üzerine vişneleri ve elma sirkesini ilave edin.

Pancar ve vişne pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırmaya devam edin. Karışımın içinde herhangi bir parça kalmadığına emin olun ve bir köşeye alın.

Ardından kurabiye hamurunu hazırlamaya başlayın. Soğuk bir halde küp küp parçalara ayırdığınız tereyağını şeker ile birlikte çırpın. Kremamsı bir kıvam aldığında içine yumurtanın sarısını ilave edin ve çırpmaya devam edin.

Ardından içine önceden hazırladığınız karışımdan 2 yemek kaşığı ilave edin ve spatula yardımıyla iyice karıştırın. Son olarak içerisine un ve kabartma tozunu ilave ederek kurabiye hamurunu toparlayın.

Fırın tepsinizin üzerine pişirme kağıdı serin. Kurabiyelerinize şekil verin ve daha önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişirin.

Kurabiyeleriniz pişerken dolgu malzemelerini hazırlamaya başlayın. Bir kabin içine labne peynirini alın. Üzerine pudra şekerini ilave edin ve mikser yardımı ile koyu bir kıvam alana kadar çırpın.

Koyu bir kıvam aldığında içine vanilya özütünü ekleyip, bir tur daha karıştırın.

Kurabiyelerinizin fırından çıkarın ve soğumaya alın. Kurabiyeleriniz soğuduğunda dolgu malzemesini bir sıkma torbasına alın. Bir kurabiye üzerine karışımdan sıkın, üzerine bir kurabiye daha koyarak sandviç şeklini verin. Kurabiyelerinizi servis edin.



