



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KÖPÜK KALPLER

200 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı şeker
2 Adet yumurta
1 Paket vanilya
500 gr un

Bir kaba unu eleyip ortasını açıyoruz. Yumurta sarılarını yarım çay bardağı sütü sana hamur işini vanilyayı ve şekerini de ilave ederek yoğuruyoruz. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 1 saat bekletiyoruz. süre sonunda hamuru kısa bir süre tekrar yoğurup 2-3mm kalınlığında açıyoruz. Kalp şeklinde kurabiye kalıbı ile kesip tepsiye diziyoruz. 2 yumurta akını ayrı bir kaptaki mikser ile 2 dakika çırpıyoruz ve kurabiyelerin üzerine sürüyoruz. 3 yemek kaşığı toz şeker ve 1 çay kaşığı tarçını karıştırıp kurabiyelerin üzerine serpiyoruz. 170 derecelik fırında 15-20 dakika arası pişiriyoruz.