



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KURABIYE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

3,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket margarin
1 paket kabartma tozu
6 çorba kaşığı pudra şekeri
Krema için:
1,5 su bardağı süt
1 paket vanilya
7 çorba kaşığı toz şeker
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı ceviz içi:
Üzeri için:
Hindistancevizi veya ceviz içi

Derin bir kap içersine un, yoğurt, margarin, kabartma tozu ve 6 çorba kaşığı pudra şekeri konarak hamur yoğrulur. 10 dakika dinlendirilir.

Diğer taraftan süt, toz şeker, yumurta sarısı, mısır nişastası ve vanilya katılarak krema yapılır ve soğutulur. Ceviz içi, kakao katılarak mikserle çırpılır. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınır ve avuç içinde açılarak içine bir tatlı kaşığı krema koyulup kapatılır. Önce yumurtanın akına, sonra hindistan cevizi veya cevize bulanarak yağlanmış tepsiye dizilir. 170 derece fırında pişirilir.