




Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUĞU KURABİYELERİ

- 300 gr margarin
- 4 su bardağı un
- 2 çay kaşığı vanilya
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 4 adet karanfil
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket pasta kreması
- 3 çorba kaşığı un
- 7 çorba kaşığı tozşeker
- 2 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu

Margarin ile pudra şekeri yoğrulur. Bu karışıma sırasıyla un, yumurta, vanilya, kabartma tozu eklenip, karıştırılır. Hamur nemli bir bez altında yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur merdane ile 0,5 cm kalınlığında açılır. Tırtıklı bir kalıpla hamurdan yuvarlaklar kesilir. Kesilen yuvarlakların yarısı ortadan ikiye kesilir. (Kanatları oluşturmak için.) Kalan hamurlardan elde yuvarlanarak  şekli verilir. Karanfillerle göz yapılır. Hazırlanan kurabiyeler 170 derecede üzeri kızarmayacak şekilde pişirilir. Krema hazırlamak için önce toz şeker ve un bir tencerede hafifçe kavrulur. Bir kasede yumurta ve süt iyice çırpılıp, tencereye ilave edilir. Sürekli karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Son olarak vanilya ve limon kabuğu eklenip, ocak kapatılır. Kanat yapılacak hamurlar çilekli krema ile süslenir. Yuvarlak kurabiyelerin ortasına 1 tatlı kaşığı kremadan sürülür. Kanatlar ve kuğuların kafası yerleştirilir.

