



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUĞU KURABIYE

500 gram un,
300 gram nişasta,
1 su bardağı pudraşekeri,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
2 çay kaşığı vanilya,
1 adet yumurta,
karanfil,
hazır çilekli pasta kreması.
Kreması için:
3 çorba kaşığı un,
7 çorba kaşığı tozşeker,
2 su bardağı süt,
1 adet yumurta,
1 paket vanilya,
1 adet rendelenmiş limon kabuğu

Margarinle pudraşekeri yoğurun. Sırasıyla unu, yumurtayı, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyip, karıştırın. Hamuru nemli bir bez altında yarım saat dinlendirin. Merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Tırtıklı bir kalıpla hamurdan 28 adet yuvarlak kesin. Kestiğiniz yuvarlakların yarısını da ortadan ikiye kesin. Hamurların artan kısımlarını elinizde yoğurup, fındık iriliğinde parçalar koparın ve 14 adet "S" şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Orta ısı fırında pişirin. Krema için un ve şeker tencereye koyun. Hafifçe kavurun. Süt ve yumurtayı katın. Karıştırıp, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Vanilya ve limon kabuğunu ekleyin. Fırından aldığınız yuvarlakların üzerine kremayı sürün. Ortasına ikiye bölünmüş bisküvileri kanat şeklinde yerleştirin. "S"leri kurabiyelerin başına yerleştirip, kuğu şekli verin. Her bir tarafını karanfil ile delip, göz şekli verin. Çilekli pasta kremasını hazırlayıp, kuğuların üzerine sürün.



Fotoğraf "fethi yorulmaz" tarafından gönderildi. 31.08.2018