



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVANTALI KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

- 1 tatlı kaşığı taze lavanta
- 250 gram oda sıcaklığında tereyağı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı tozşeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

İçi için:

- 5 adet santa maria armut
- 5 çorba kaşığı tozşeker
- 1 çorba kaşığı taze lavanta
- 2 çorba kaşığı kaymak

Üzerine:

Pudraşekeri

İç malzeme için armutları rendeleyip tozşekerle birlikte bir tavaya alın. Kısık ateşte yumuşayana dek pişirin. Üzerine lavanta ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Kaymak ilave edip yeniden karıştırın. Hamur için tereyağı, yoğurt, şeker ve vanilyayı birlikte çırpma teli ile çirpin. Lavanta, kabartma tozu ve azar azar un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamuru 4 bezeye ayırın. Her bezeyi servis tabağı büyüklüğünde açın ve tam ortadan (+) şeklinde kesin. Her parçayı yeniden ikiye bölüp 8 adet küçük üçgen parça elde edin. Üçgen parçaların geniş kısmına iç harçtan koyup uç kısma doğru rulo yapar gibi sarın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri hafifçe kızarana dek pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudraşekeri serperek servis yapın.

