



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOLİPOP KALP KURABİYELER

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

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g oda sıcaklığında tereyağı

0,5 su bardağı krema

Dolgu:

0,5 çay bardağı vişne suyu

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu, pudra şekeri, şekerli vanilin, tereyağı ve kremayı bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane yardımı ile 2-3 mm kalınlığında açın. 7-8 cm çapında kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Yarısını fırın tepsisine sıralayın. Kalan yarısının sol üst köşelerinden 1-2 cm boyutlarında küçük kalpler çıkarıp sağ köşesine az su sürerek yapıştırın. Kesilmeyen hamurların üzerine çubukları yerleştirin ve üzerlerine kalp kestiğiniz hamurları koyun. Kenarlarına hafifçe bastırıp yapıştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Vişne suyu, toz şeker ve mısır nişastasını küçük bir tencereye alın. Kaşık ile iyice karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak 5 dakika soğutun.

Hazırladığınız dolguyu soğuyan kurabiyelerin üzerindeki minik boş kalplerin içine doldurun. Donması için 15-20 dakika bekletin ve servis yapın.



