



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ZARF KURABIYE

175 g tereyağı
1 adet yumurta
3 su bardağı un (300 g)
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şeker (120 g)
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
İç Malzemesi İçin:
75 g Pakmaya Frambuaz Aromalı Pasta Jeli
5-6 adet çilek

Bisküviler için küp doğradığınız tereyağı ile Pakmaya Pudra Şeker krem haline gelene dek çırpın. Yumurtayı ekleyip biraz daha çırpın. Unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ayrı bir kaptan harmanlayın. Unlu karışımı krem haline getirdiğiniz tereyağlı karışımla birleştirin. Pürüzsüz ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru streçleyip buzdolabına kaldırın. Yarım saat dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde, merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamurdan 10-11 cm'lik kareler kesin. Hamurun üç köşesinden ortaya doğru katlayıp fotoğraftaki gibi zarf şeklinde birleştirin. Artan hamurla küçük kalpler elde edin ve zarfların ortasına yapıştırın. Bisküvi hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Zarfların ortasındaki boşlukların pişerken kapanmaması için ısıya dayanıklı küçük kurabiye kalıpları yerleştirebilirsiniz. Kurabiye hamurlarını önceden ısıtılmış 185 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin. Kurabiyeler pişince fırından alın ve soğumaya bırakın. İç malzemesi için küçük küpler şeklinde doğradığınız çilekleri Pakmaya Frambuaz Aromalı Pasta Jeli ile karıştırın. Çilekli jeli soğuyan zarf bisküvilerinizin içine doldurup servis yapın.

