



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAZAR BONCUĞU KURABİYESİ

1 tane yumurta
8 yemek kaşığı pudra şekeri
250 gr margarin
20 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
kurabiyeleri takmak için çöp şiş
Üzeri için:
Mavi ve beyaz renkli şeker hamuru
Şeker hamurunu açmak için:
2 kaşık nişasta
Yapıştırmak için:
3 kaşık bal bal
1 yemek kaşığı Şeker boncuğu

Şeker ve yumurta iyice beyazlayana kadar çırpılır.

Yumuşatılmış margarin eklenir güzelce karıştırılır.

Un ve kabartma tozu eklenir hamur yoğrulur.

Elde edilen hamur 0,5-0,7 cm kalınlığında açılır istenilen şekilde kalıplarla kesilir. Burada yuvarlak ve kalpli kalıplarla kestim. Kesilen kurabiyelere çöp şiş takılır. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Çöp şişlerden dolayı tepside biraz fazla yer tutacağından birden fazla tepsiye ihtiyacınız olabilir. 175° C de hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.

Beyaz renkli şeker hamuru açılarak kurabiye kesilen kalıpla kesilerek kurabiyeyi kaplamak için ilk kat oluşturulur.

Bu kat bal ile soğutulmuş kurabiye üzerine yapıştırılır. Balı ben genellikle kurabiyeye sürüyorum.

Ardından farklı büyüklüklerdeki yuvarlak kalıplarla mavi ve beyaz daireler kesilir ve kurabiyelerin üzerine oluşturulan nazar boncuğu haneleri de sırayla yapıştırılır.

Bu aşamadan sonra isterseniz minik bir mavi daire ile yada benim yaptığım gibi sarı süsleme glazürü ile şeker boncuğu yapıştırarak nazar boncukları tamamlanır. Bütün kurabiyelere bu işlem uygulanır.

