



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTA KREMALİ KURABIYE (SİCİLYA)

6 kişilik gerekli malzeme:

3 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

10 çorba kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

1 su bardağı süt

50 gr meyve şekerlemesi

50 gr bitter çikolata

Niştastalı krema:

4 çorba kaşığı mısır niştastası

Yarım su bardağı toz şeker

2 su bardağı süt

3 yumurta sarısı

1 limon kabuğu rendesi

Yarım paket vanilya

1 tutam tarçın

1 yumurta akı

Yumurta sarılarını şekerle çırpılarak kremayı hazırlayın Niştastayı 1 bardak sütte eriyinceye kadar karıştırın. Niştastalı süt, kalan 1 bardak süt, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tarçını yumurta sarılarına ekleyip köpük köpük oluncaya dek çırpın.

Hazırladığınız bu kremayı derin bir tavaya aktarın. Kısık ateşte kaynatmadan ve sürekli karıştırarak iyice koyulaşmaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Kırılmış çikolata ve meyve şekerlemesini ilave edin.

Unun ortasını havuz gibi açarak minik doğranmış tereyağı, şeker, yumurta ve yaklaşık 1 su bardağı süt katıp gevrek bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde kapatıp jelatin kağıtla sarın. Buzdolabında 2 saat bekletin.

Hamuru iki eşit parçaya ayırıp oklava ile yarım cm kalınlığında açın. Hazırladığınız kremadan hamurun bir parçasına eşit aralıklarla parçalar koyup üzerine ikinci yufkayı kapatın. Yuvarlak bir hamur kesici ya da bardak ağzı ile krema koyduğunuz kısımları daireler halinde kesin. Artan yufkadan fındık büyüklüğünde parçalar kopararak kurabiyelerin tepesine oturtun.

Kar halinde çırpılmış yumurta akını bir fırça ile sürün ve 180 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Pişmeye birkaç dakika kala her bir kurabiyenin tepesine 1 parça çikolata koyup tekrar fırına verin.

[ML® Kremalı Kurabiye için tıklayın](#)