



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖĞRETMANLER GÜNÜ KURABİYESİ

<https://yemek.name>

- 1 adet yumurta
- 150 gram pudra şekeri
- 150 gram tereyağı (oda sıcaklığında, küp küp parçalanmış)
- 2 yemek kaşığı portakal suyu
- 3 su bardağı un
- 100 gram toz antep fıstığı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat

Süslemek için 100 gram kırmızı renkli şeker hamuru, 100 gram bitter çikolata, renkli minik şekerleme ve balı hazırlayın.

Toz antep fıstığı hariç malzemelerin tamamı ile hamurumuzu yoğuruyoruz.

Toz fıstığımızı da ilave ederek hamurla bütünleştiriyoruz.

Rahat çalışabilmek için hamurumuzu streç film ile sararak 15 dakika buzdolabında dinlendiriyoruz.

Buzdolabından çıkardığımız hamurumuzu un serpilmiş tezgahta yaklaşık 1 santim kalınlığında açıyoruz.

Açtığımız hamur bitinceye kadar kurabiye kalıbı ile istediğimiz şekilde kesiyoruz.

Kestiğimiz kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirerek önceden ısıttığımız 160 derece fırında 10 dakika pişiriyoruz. Fazla kalırsa rengi değişeceği için bu süreyi iyi ayarlamamız gerekiyor.

Kurabiyelerimiz pişerken bir miktar nişasta serptiğimiz tezgahımızda şeker hamurunu mümkün olduğunca ince açıyoruz. Kurabiye kalıbının ortasındaki kalbe denk gelmesi açısından aynı kalıbın orta kısmı ile kalp şekillerini çıkartıyoruz.

Kalp şeker hamurlarını tel ızgara üzerinde soğuttuğumuz kurabiyelerin orta kısımlarına çok az bal sürerek yapıştırıyoruz.

Benmari usulü erttiğimiz bitter çikolatamızı yağlı kağıttan oluşturduğumuz sıkma torbasına koyarak kurabiyelerin etrafına ince çizgi çekiyoruz. Böylece lezzetli olan kurabiyelerimiz çikolata ilavesi ile daha da tatlanmış oluyor.

Çikolatalar donuncaya kadar kurabiyeleri serin bir ortamda muhafaza ediyoruz.

Son olarak kurabiyelerimizi özenle kutuya yerleştirip öğretmenlerimize hediye ediyoruz.

