



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAYA RULO KURABIYE

Yaklaşık 35 adet için;

MALZEME:

25 gr. badem ezmesi,

100 gr. tereyağı,

30 gr. pudraşekeri,

1 paket vanilya,

1 limon kabuğu rendesi,

1 tutam tuz,

125 gr. un.

İçi:

100 gr. pudraşekeri,

25 gr. tereyağı,

25 gr. ayıklanmış papaya.

Garnitür:

1-2 yemek kaşığı pudraşekeri.

1. Tereyağı ve badem ezmesini karıştırıp, pürüzsüz hale getirin. Pudraşekeri, vanilya, limon kabuğu ve tuzu karıştırıp yoğurun. 2.5 cm çapında rulolar yapın. Ruloları teker teker folyoya sarın ve 1 gece boyunca buzdolabında bekletin.

2. Fırını 190 derecede ısıtın. Ruloları folyodan çıkarın, ince dilimler kesin. Kağıtlı tepside 7 dakika altın sarısı olana dek pişirin ve soğumaya bırakın.

3. Pudraşekerini, tereyağı ve papaya parçalarını blenderde karıştırın. Karışımı bir buzdolabı poşetine doldurun, poşetin bir köşesini kesin. Kremayı kurabiyelere sıkın. Kurabiyeleri üst üste koyun, pudraşekeri serpiştirin.