



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PASTACI KREMALI UN KURABİYESİ

125 gr tereyağı
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
2-2,5 su bardağı un
200 ml süt
100 gr toz şeker
2 yumurtanın sarısı
25 gr tereyağı
20 gr Pakmaya Mısır Nişastası
1 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
1 limonun rendelenmiş kabuğu

Tereyağını küçük bir tencerede eritip bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Yağın tortusu tencerenin dibinde kalacak şekilde erimiş yağı tencereden alın. Çukur bir kaseye aktarın. Yağ iyice soğuyup katılaşıya kadar bekletin.

Katılaştıran yağın üzerine pudra şekerini ekleyin. Mikser yardımıyla 5 dakika boyunca çırpın. Azar azar unu ilave edin. Pütürsüz kıvamda yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün ve oda ısısında 20 dakika dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Her hamur parçasının ortasına parmağınızla bastırarak çukurlar oluşturun.

Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 160 dereceye ayarlı fırında, 30 dakika pişirin.

Pastacı kreması için 25 gr şekeri, Pakmaya Şekerli Vanilini, yumurta sarılarını ve Pakmaya Mısır Nişastasını iyice çırpın. Orta boy bir tencerede sütü ve kalan şekeri karıştırın ve orta ateşte birkaç taşım kaynatın. İlk ısısı geçince yani 5 dakika bekledikten sonra yumurta sarılı karışımı sığağa yakın şekerli süte ekleyin. Tekrar ota ateşe alın ve hızlıca çırpılarak kıvam elde edene dek biraz daha pişirin. Kıvam alınca en son tereyağını ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Tekrar karıştırıp ocaktan alın, arada bir çırpma teliyle çırpılarak pütürsüz bir kıvamda kalmasını sağlayın.

Kurabiyeleri fırından alın, ortalarındaki boşluğa pastacı kremasından sıkın. Oda ısısında donduktan sonra servis yapın.

