



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE KALPLER

Malzemeler:

200 gram margarin
2 adet yumurta sarısı
1 ay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
25 su bardağı un

Kreması için:

100 gram yumuşak margarin
1/4 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
1 paket vanilya
1 ay bardağı pudra şekeri
Süslemek için renkli şekerler

Hazırlanışı:

Margarini oda ısısında yumuşatın. Yoğurma kabına yumurta sarıları, pudra şekeri, vanilya ve yağı koyup iyice karıştırın. Un ilave ederek hamur yoğurun. Hamuru merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Kalp şeklinde kalıpla kesip yağlanmış fırın tepsisine dizin. 170 derecedeki fırında pembe beyaz renkte kızartın. Kremasını hazırlamak için yumuşamış margarini kaseye alın. Üzerine gıda boyası, vanilya ve pudra şekerini katıp tahta kaşıkla iyice karıştırın. Soğuyan kurabiyelerin üzerine sürüp şeker serpin.