



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE KALPLI KURABIYE

MALZEMELER

Yarım kg un
Yarım su bardağından bir parmak fazla toz şeker
18 çorba kaşığı margarin
2 adet yumurta
Bir buçuk su bardağı toz badem
1/4 çay kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Glasür malzemesi :
4 adet yumurtanın akı
1 su bardağından bir parmak eksik pudra şekeri
Yarım limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Unu bir kaba eleyin. Şekeri, margarini, yumurtaları, toz bademi, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru merdane ile düz bir zeminde 4 mm kalınlığında açın. Hamurları kalp şeklinde bir kalıpla kesin. Hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Bu arada pembe ve beyaz glasürü hazırlayın. Yumurta aklarını kar gibi olana dek iyice çırpın. Pudra şekerini sürekli çırparak, ekleyin. Limon suyunu ilave edin. Karışımın yarısına dilediğiniz miktarda pembe şeker boyası ekleyin ve iyice karıştırın.

Bisküviler soğuduktan sonra üzerine pembe glasürü sürün. Beyaz glasürü ise çok ince uçlu duyu olan bir krema torbasına doldurun. Pembe glasür kuruduktan sonra bisküvilerin üzerine beyaz glasür ile çeşitli şekiller çizin. Kuruduktan sonra servis yapın.