



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUDİNGLİ ÇITIR KURABIYE

Kurabiye Hamuru için:

4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)

10 Yemek Kaşığı Tereyağı (180-190g)

(Buzdolabından yeni çıkmış, küp küp doğranmış)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

2 Çay Kaşığı Pakmaya Karbonat

1 1/3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)

2 Büyük Yumurtanın Sarısı

2-3 Yemek Kaşığı Su

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

İçi için:

1 Paket Pakmaya Antep Fıstıklı Puding

2 Su Bardağı Soğuk Süt (400ml)

Üzeri için:

İsteğe Göre Antep Fıstığı

1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.

Unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Karbonatı eleyerek karıştırma kabına aktarın.

Üzerine tereyağını aktarın, tereyağı iyice eriyip karışım kum kıvamına gelinceye kadar parmak uçlarınızla ovalayıp karıştırın.

Üzerine diğer hamur malzemelerini ilave edip, kısaca 5-6 dakika yoğurup kurabiye hamuru elde edin.

Pakmaya Antep Fıstıklı Puding'i paketindeki talimata uygun olarak sütle pişirip hazırlayın, soğumaya bırakın.

Kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp merdane yardımı ile yassılaştırın, arasına birer kaşık soğuk puding koyup kapatın ve yuvarlayın.

Pişirme kağıdı serili tepsiye sıralayıp, dilerseniz üzerlerine Antep fıstığı serpiştirin.

Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 20-22 dakika pişirin.

Fırın ızgara telinde soğuttuktan sonra, üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek soğuk servis edin.

