



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLİ KAYISI KURABIYE

- 125 gr margarin
- 1 çay bardağı sıvıyağı
- 1 adet yumurta
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- Yarım su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- Yarım paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 2-2,5 su bardağı un
- Pudingli dolgusu için:
- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding
- 2 su bardağı süt
- Üzeri için:
- 1 damla kırmızı gıda boyası
- 1 damla sarı gıda boyası (1 bardak soğuk suyun içinde)
- 1 su bardağı toz şeker (1 bardak soğuk suyun içinde)

Yoğurma kabında oda ısısında yumuşamış margarini, sıvıyağı, yumurtayı, rendelenmiş portakal kabuğunu, Pakmaya Pudra Şekeri'ni elinizle veya çatala karıştırın.

Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve şekerli vanilini ekleyin. Hafifçe karıştırıp kontrollü olarak azar azar unu ekleyin. Pürüzsüz ve orta yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabına aktarın. 15-20 dakika kadar dinlendirin.

Bu arada Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding'i sütle birlikte sos tenceresine alın. Orta ateşte yoğun bir muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, arada bir kabuk bağlamaması için çırpma teliyle çırparak soğutun.

Hamurdan eşit büyüklükte (mutfak tartısıyla tartacaksanız 15'er gramlık hamurlar yeterli olacaktır) yarım ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı yuvarlayıp alt kısmını düzleştirin, yağlı kağıdın üzerine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Fırından alın, 10 dakika bekleyin. Elinize pişirdiğiniz kurabiye hamurlarından bir tanesini alın ve düz kısmının üzerine yarım çay kaşığı kadar puding sürün, diğer ikinci kurabiyeyi de üzerine yerleştirip yapıştırın. Kurabiyeler bitene dek aynı işleme devam edin.

Kurabiyelerin tamamını birleştirdikten sonra iki ayrı su bardağı suyun içine ayrı ayrı, açık tonlarda kırmızı ve sarı boyalar hazırlayın. Kurabiyeyi elinize alın, hızlıca (en fazla 1 saniye kadar) önce kırmızı boyalı suya sonra da sarı boyalı suya batırın. Hemen ardından dikkatlice toz şeker bulayın. Bu işlemi de aynı şekilde kurabiyelerin tamamı kayısı formunda olacak şekilde hazırlayın.

Aklınızda bulunsun: Kurabiyeleri buzdolabında muhafaza ederseniz, dışı kırı içi yumuşacık bir lezzette bir kurabiye elde etmiş olursunuz.



© lezzetler.com tarif no:121855 • adi:Pudingli Kayısı Kurabiye • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:13.03.2025 - 12:41