



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLİ KURABIYE

Hamur için:

150 gram tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İç harcı için:

2 su bardağı süt
1 paket hazır kakaolu puding

Öncelikle pudingi hazırlamak üzere orta boy bir tencereye sütü ve hazır pudingi boşaltın. Sonra orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra hemen altını kapatıp, ocaktan alın. İçine bir tatlı kaşığı tereyağı ekleyin ve soğumaya bırakın.

Kurabiyenin hamuru için, oda sıcaklığında eritilmiş tereyağı ve diğer bütün malzemeleri derin bir kabın içinde karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirin. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizle düzleştirin. İçine soğuttuğunuz pudingden bir tatlı kaşığı kadar koyduktan sonra üzerini poğaçaya gibi kapatın ve tekrar yuvarlayın. İyice yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak kurabiyeleri dizin. 10 dakika önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında üstleri pembeleşinceye kadar 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, soğumadan üzerilerine pudra şekerini serpiştirin. Soğuduktan sonra fırın tepsisinden çıkarıp, servis tabağına alıp, ikram edin.

