



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ KURABİYELER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

125 g tereyağı

1,5 çay bardağı toz şeker

1 yumurta

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 - 2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Antep Fıstıklı Puding

1 çay bardağı krema

1,5 su bardağı süt

Bulamak için:

1 çay bardağı öğütülmüş antepfıstığı

Üzeri için:

1 çay bardağı frenk üzümü

Tereyağı, toz şeker, yumurta, sıvı yağ, şekerli vanilin, un, kakao ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve yoğurun. Hamuru buzdolabına alın ve 20 dakika bekletin.

Krema ve sütü tencereye alıp üzerine pudingi ekleyin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. 1-2 dakika kaynatıp ocaktan alın ve kabuk tutmaması için arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin veya yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Buzdolabındaki hamuru alın ve kısa bir süre yoğurun. Hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Parmaklarınız ile bastırarak hamurların orta kısımlarını hafif genişleterek çukurlar oluşturun, orta kısımları çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından alın ve yaklaşık 15 dakika tepside soğumaya bırakın. Ilık olan kurabiyeleri öğütülmüş Antep fıstığına bulayın ve servis tabağına alın.

Soğuyan pudingi yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve kurabiyelerin çukur kısımlarına sıkın. Üzerlerini frenk üzümü ile süsleyin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168892 • ad:Pudingli Kurabiyeler • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 15:34