



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF KURABIYE

100 gram tereyağı
4 çorba kaşığı krema
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı pudra şekeri
Aldığı kadar un
Üzeri için:
300 gram marshmallow
Hindistancevizi
Granül çikolata
Renkli granül çikolata

Yumurta sarısı, yağ, vanilya, krema ve pudra şekerini bir kaptan elinizle iyice karıştırın. Daha sonra yavaş yavaş unu eklemeye başlayın. Elinize yapışmayan bir hamur olduğunda un eklemeyi bırakın. Hamuru streç filme sarıp veya piknik poşetine koyup yarım saat kadar buzdolabında bekletin.

Daha sonra hamuru yarım veya 1 santimetre kalınlığında açın. Çay bardağı veya kurabiye kalıbı ile kesin. 180 derecede hafif pembeleşene kadar pişirin. Soğumasını bekleyin.

Marshmallow'ları bir cam kaseye alın, üzerine elinizle 2 yemek kaşığı kadar su serpin. Sıcak su koyduğunuz tencerenin üzerine oturtun. Ara sıra karıştırarak marshmallow'ları eritin. Cam kabın içine su girmemeli. Erişir erimez krema sıkma torbasına koyup kurabiyelerin üzerine tam ortasına sıkın, o genişleyerek her tarafını kaplayacak.

Bütün hepsinin üzerine sıktıktan sonra ilk sıktığınızdan başlayarak kase içerisine koyduğunuz Hindistan cevizi veya granül çikolataya hafif hafif bastırarak bulayın.

