



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KALP KURABIYE

250 gr. oda ısısında yumuşamış tereyağı
100 gr. pudra şekeri
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 yumurta sarısı
320 gr. un
40 gr hazır puding
süslemek için renkli toz şeker
250 gr. kayısı yada şeftali kompostosu
20 ml. portakal suyu
tuz

Tereyağını, portakal kabuğu rendesini, pudra şekerini, biraz tuzu mikserde karıştırın, yumurta sarısını ilave edin, ayrı bir kaptaki unu, toz pudingi karıştırıp diğer karışıma ilave edin. Hamuru buzdolabında 3 saat bekletin. Dinlenen hamuru 3 milim kalınlığında açın, kalp kalıplarıyla kesin, fırın tepsisine yerleştirin. kurabiyelerin üzerini renkli şer serpini 180 derece fırında pişirin. Kompostoyu portakal suyu ile karıştırarak kaynatın, soğutun. Bu karışımı pişen kurabiyelerin alt tarafına sürerek iki kurabiyeyi birbirine yapıştırın, kurumaya bırakın.