



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KOKOS KURABIYE

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

Hamur:

175 g yumuşak margarin

1 yumurta

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 - 2,5 su bardağı un

Süslemek için:

4 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 tatlı kaşığı limon suyu

25 - 30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

1 - 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi

30 - 35 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Margarin, yumurta, pudra şekeri ve şekerli vanilini bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine unu ilave edip 2 dakika daha çırpın. Hamuru 1 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun, fırın tepsisine yarım ay şeklinde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğutun.

2 yemek kaşığı pudra şekerini 1 tatlı kaşığı limon suyu ile karıştırın. Kırmızı jel renklendiriciyi ilave edin ve iyice karıştırın. 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi ekleyip karıştırarak koyu kıvamlı bir glazür elde edin. Yeşil jel renklendirici ekleyerek aynı ölçülerde bir glazür daha hazırlayın. Soğuyan kurabiyelerin iki ucunu glazüre bulayın. Glazürler donduktan sonra servis yapın.

