



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KURABİYELER

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

Hamur:

2,5 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şeker

1 tutam tuz

150 g tereyağı (oda sıcaklığında)

1 limon kabuğu rendesi

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Un, nişasta ve pudra şekerini karıştırıp eleyin. Tuz, tereyağı, limon kabuğu rendesi, yumurta ve şekerli vanilini ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamuru 3 mm kalınlığında açıp değişik şekildeki kurabiye kalıpları ile kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın, 5 dakika bekletip pişirme kağıdı ile birlikte tepside alın ve soğumaya bırakın.

Kurabiyelerin aralarına böğürtlenli sos sürerek ikili olarak yapıştırın. Süsleme glazürü ile süsleyin ve servis yapın.

