



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFFAF KURABİYELER

200 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı pudra şekeri
150 gr şeffaf meyveli şeker
100 gr hindistancevizi
100 gr beyaz çikolata

Yumuşamış sana yağı, pudra şekerini, iyice karıştırıyoruz. Azar azar un ilavesi ile, bildiğimiz un kurabiyesi hamurunu elde etmiş oluyoruz. Hamuru strech filme sarıp ya da buzdolabı poşetine koyup buzdolabına kaldırıyoruz. Dinlenen hamurumuzu şekillendirmek için önce merdane ile 1 cm kalınlığında açıyoruz ve ister kalıp yardımı ile ister bir bardak ya da fincan kullanarak yuvarlak şekiller elde ediyoruz. Daha ufak kalıp ya da yine bardak veya fincan ile orta kısmını kesip çıkartıyoruz. Ortalarındaki boşluklara, bir havanda ufak parçalara böldüğümüz şekerleri dikkatlice yerleştiriyoruz. Bu sırada ellerinize biraz yapışacaklardır. Şekerlerin kurabiye hamurunun üstüne bulaşmamasına dikkat edin. Önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişiriyoruz. Üstünün hafif pembeleşmesi yeterlidir.