



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KURABIYE

125 gram tereyağı
1 yumurta
1/2 bardak pudra şekeri
1 kaşık yoğurt
2,5 bardak un
Kreması için:
2,5 bardak süt
3 kaşık şeker
3 kaşık un
180 gram çikolata
Üzerine:
1 çay kaşığı turuncu gıda boyası
1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
3 kaşık şeker

Önce kremasını yaparak başlayın. Süt, şeker ve unu bir tencereye alıp sürekli karıştırarak pişirin. Kıvam almaya başlayınca çikolatayı kırıp içine atın. Eriyene kadar karıştırın. Ocaktan alınca mikserle çirpin. Buzdolabına atın. Oda sıcaklığında tereyağına diğer hamur malzemelerini ekleyip yoğurmaya başlayın. Unu azar azar ekleyin. Hamurdan küçük parçalar koparıp avucunuzun içinde şekil verip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizdikten sonra 180 derecelik fırında 15-20 dakika pişirin.

