



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ŞEFTALİ KURABIYE

KURABIYE HAMURU İÇİN

210 gr beyaz un

1 paket kabartma tozu

½ çay kaşığı tuz

110 gr SANA Hamurışı

60 gr pudra şekeri

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı vanilya

3 yemek kaşığı krema

1 adet limonun kabuğu (rendelenmiş)

İÇ DOLGUSU İÇİN

30 gr badem içi

80 gr şeftali reçeli

Artan kurabiyeler (ceviz kabuğu şeklinde keserken kurabiyelerden artan kısımlar

100 gr krem peynir

1 yemek kaşığı eritilmiş SANA Hamurışı

SÜSLEMEK İÇİN

1 çay bardağı şeftali suyu

100 gr toz şeker

Kırmızı ve sarı gıda boyası

Nane yaprakları

Fırını 180 C dereceye ısıtın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Büyük bir kasede SANA Hamurışı, pudra şekeri ve limon kabuğunu krema kıvamına gelene kadar çırpın. Önce yumurtayı, sonra vanilya ve kremayı ilave edin.

Ayrı bir kaptaki unu eleyerek, tuz ve kabartma tozu ile karıştırın.

Unlu karışımı, yumurtalı karışım ile birleştirerek mutfak robotunda çırpın.

Elinizi bir miktar SANA Hamurışı ile yağlayın, kurabiye hamurundan 15 gramlık parçalar alarak top yapın.

Kurabiyeleri fırın tepsisine dizin ve elinizle üzerine hafifçe bastırarak ovalleştirin. Fırında 15 dakika veya üzeri kızarana dek pişirip soğumaya bırakın.

Kurabiyeler soğuduğunda orta kısımlarını bir bıçak yardımı ile çıkartıp içini boşaltın, yani kurabiyeleri yarım ceviz kabuğu şeklinde oyun. Çıkarttığınız kısımları atmayın, onları iç harç için kullanacağız.

Artan kurabiyeleri, bademi, SANA Hamurışı'ni, krem peyniri ve şeftali reçelini bir mutfak robotunda parçalayın. Bir sıkma torbasına koyun. Ceviz kabuğu şeklindeki kurabiyelerin içlerine sıkarak iki kurabiyeyi birbirine yapıştırın.

Şekerin yarısına bir kasede zerdeçal veya sarı gıda boyası ekleyin. Diğer yarısına kırmızı gıda boyası ekleyin.

Bir fırça yardımı ile kurabiyeleri önce şeftali suyu ile ıslatın ve bir tarafını sarı renk şekere, diğerini kırmızı renk şekere batırın. Nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:163346 • adı:Şeftali Kurabiye • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.04.2025 - 23:42