



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ GÖRÜNÜMLÜ KURABIYE

125 Gr Sana Hamurışı
1 Adet kabartma tozu
1 Adet yumurta
500 ml süt
1 Adet vanilya
4 Yemek Kaşığı Sana kase
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı şeker
1 Adet vanilya
2 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Çay Bardağı şeker
1 Bardak un

Margarin ve vanilya hariç tüm krema malzemesini çırpın. Ağır ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan indirdiğiniz kremaya vanilya ve margarini koyup 10 dakika çırpın. Kurabiye malzemelerinin hepsini karıştırıp hamur yapın.Üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlaklar yapın. 170 derece ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Pişen kurabiyelerin altlarına krema sürüp birleştirin. Sarı ve kırmızı gıda boyası hazırlayın. Kurabiyelerin bir tarafını kırmızıya öbür tarafını sarıya batırın. Şekerle bulayıp servis yapın.Boyarken eldiven kullanın.