



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KURABIYE

2 kaşık yoğurt
3 bardak un
200 gr. margarin
Karbonat
Limon kabuğu rendesi
Kreması İçin:
3,5 kaşık şeker
1 adet yumurta
2 kaşık un
1 kaşık kakao
1 su bardağı süt
50 gr. margarin
Süslemek İçin:
Kırmızı şeker boyası (1 kaşık)
10 adet kabuğu soyulmuş badem içi
Kalıp İçin:
10 adet ikiye bölünmüş ceviz kabuğu

Hamur için gerekli malzemeler kullanılarak hamur elde edilir. Hamur 0,5 cm kalınlığında merdane ile açılır çay bardağı ile kesilen hamurlar ikiye bölünmüş ceviz kabuklarının üzerine yapıştırılıp 150 derece fırında açık renkte pişirilir. Krema için bir tencerede süt, şeker, un, yumurta ve kakao iyice karıştırılarak pişirilir, pişen krema biraz soğuyunca içerisine yapı koyup bir iki defa karıştırılır. Hazırlanan krema yarım daire şeklinde kurabiyelerin içine doldurularak krema dondurduğumuz kurabiyelerin ortasına birer tane badem içi konur iki yarım daire şeklindeki kurabiyeler birbirine yapıştırılır. Şeker boyasına bir miktar su karıştırılır. Hazırlanan kurabiyelerin her tarafı şeker boyasında ıslatılıp dinlendirilir. Daha sonra şekere bulanıp servis yapılır.