



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KURABIYE

250 gr margarin
2 adet yumurta
1,5 subardağı pudra şekeri
4 su bardağı un
1 paket vanilin ve kabartma tozu
1 yemek kaşığı nişasta
2 küçük paket şeftali meyve suyu
2 yemek kaşığı tozşeker
1 paket fıındıklı çikolatalı top draje
20 adet içi alınmış yarım ceviz kabuğu
1 tatlı kaşığı zerdeçal
Yarım çay kaşığı lohusa şerbet boyası
1 fincan sıvıyağ
1 tutam nane yaprağı
1 tatlı kaşığı sirke

Önce çukur bir kap alınır oda sıcaklığında sanayağ yumurta konur karıştırılır una kabartma vanilin katılır azar azar ilave edilir yoğrulur sıvıyağ ve sirke eklenir tekrar yoğrulur ele yapışmayacak bir hamur elde edilir 20 dakika dinlendirilir hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizde yuvarlanır ortasına ceviz kabuğu konur bir tabağa zerdeçal bir tabağa şerbet boyası konup eritilir diğer tabağa da tozşeker konur kurabiyeler önce zerdeçala şerbet boyasına sonra toz şekere bandırılır unlanmış yağlanmış dizilir önceden ısıttığımız 180 derece fırında 35-40 dakik apışiriir diğer tarafta şeftali suyu ile yapılan muhallebi soğutulur fırından çıkartılan soğutulan kurabiyelerin ortasından yarım ceviz kabuğu çıkartılır çikolatalı fıındıklı draje konup muhallebi sürülür iki tanesini birleştirilip nane yaprağı ile süs yapılır servis tabağına dizilir.