



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ TATLISI

2 adet yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı toz şeker
Yarım paket kabartma tozu
1 fincan sıvı yağ
Alabildiği kadar un
1 çay bardağı kadar şeftali suyu
Yarım çay kaşığı kırmızı gıda boyası
Taze nane
Kremasını yapmak için:
Yarım litre süt
60 gr margarin
7 yemek kaşığı un
7 yemek kaşığı toz şeker

Geniş bir yoğurma kabına 2 adet yumurta kırılır, üzerine 1 paket margarin, 1 su bardağı toz şeker, yarım paket kabartma tozu, 1 fincan sıvıyağ eklenir ve karıştırılır.

Hamurdan cevizle benzer büyüklükte parçalar alınıp yuvarlanır, yağlı kağıt serili fırın tepsinine yerleştirilir. 190-200 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.

Kreması için 60 gram margarin eritilir, üzerine yarım litre süt, 7'şer yemek kaşığı un ve toz şeker ilave edilir, sürekli karıştırılarak pişirilir.

Fırından çıkan kurabiyelerin içleri herhangi bir şeyle oyulur.

İki kurabiye, aralarına krema doldurularak üst üste yapıştırılır.

1/2 çay kaşığı kırmızı gıda boyası, 1 çay bardağı şeftali suyuyla karıştırılır.

Kurabiyeler kırmızı gıda boyasıyla boyanır, toz şekerle bulanır.

