



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER HAMURLU KURABİYELER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

60 g oda sıcaklığında tereyağı

1,5 su bardağı un

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Damla Sakızlı Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Şeker Hamuru

Dr. Oetker Buğday Nişastası

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı, un, toz şeker, şekerli vanilin ve sütü bir kaba alıp kısa bir süre yoğurun. Hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile 7-8 mm kalınlığında açın. Çiçek, kalp, yıldız, düz yuvarlak ve tırtıklı yuvarlak şekillerdeki kurabiye kalıpları ile kesin, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Şeker hamurunu poşetinden çıkarın ve kısa bir süre yoğurun. Tezgaha az miktarda nişasta serpin ve şeker hamurunu merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Kurabiyeleri kestiğiniz kalıplarla şeker hamurundan aynı sayıda şekiller çıkarın. Soğuyan kurabiyelerin üzerini fırça ile az miktarda su ile ıslatın ve üzerlerine şeker hamurlarını yerleştirin. Farklı şekillerdeki küçük kalıpları önce jel renklendiriciye batırıp şeker hamurlarının üzerinde bastırarak izler çıkarın.