



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ KALBİM

Burcu Akçakaya

200 gram tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
½ paket kabartma tozu
Kuşburnu marmelatı
Aldığı kadar un

Önce derin bir kaba oda sıcaklığında beklettiğimiz tereyağı ile pudra şekerini ekleyin. Küçük bir kaseye 1 adet yumurtayı kırıp fazla kabartmadan çırpın. Sonra kabımızın içerisine çırpılmış yumurta vanilya ve azar azar un ilave ederek yoğurmaya başlayın. Bütün malzemeler karışmaya başladığında kabartma tozunu da ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamurumuzu merdane yardımıyla tezgahta açın. Kalp şekilli hamur kalıbıyla eşit sayıda kalpler elde edin. Elde edilen kalp şekilli hamurların yarısını daha küçük yuvarlak hamur kalıbıyla ya da küçük şişe kapağıyla kesip ortalarını çıkarın. Fırın tepsinize yağlı kağıt serdikten sonra hamurları tepsiye yerleştirin. 170 derece fırında 12-15 dakika pişirip soğumaya bırakın. Soğuyan kurabiyelerin arasına marmelat sürüp üst üste yapıştırın. Kalplerin ortasında kalan boşluklara tekrar çay kaşığı yardımıyla biraz daha marmelat ekleyin.

