



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİLİYE KALPTEN KURABİYELER

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

Hamur:

1,5 - 2 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

125 g yumuşak margarin

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Şeker Hamuru

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine şekerli vanilin, pudra şekeri, limon aroması ve margarini ilave edip yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgahta 3-4 mm kalınlığında açın. Kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Şeker hamurundan cevizden daha küçük bir parça alın ve elinizde kısa bir süre yoğurarak yumuşatın. Kırmızı jel renklendiriciyi azar azar damlatarak dıştan içe doğru katlayarak yoğurun. Hamur yumuşadıkça az miktarda nişasta ilave edin. Şeker hamurundan ceviz büyüklüğünde bir parça alın ve yeşil jel renklendirici ilave ederek aynı şekilde renklendirin. Hamurları hava almayacak şekilde sarın.

Kalan beyaz şeker hamurunu yumuşayınca kadar yoğurun. Tezgaha az miktarda nişasta serpin ve merdane yardımı ile 0,3 cm kalınlığında açın. Kurabiyeleri kestiğiniz kalp kalıbı ile kesin. Kurabiyelerin üzerine fırça yardımı ile hafifçe su sürün ve kalp şeklindeki şeker hamurlarını yapıştırın. Tezgaha hafifçe nişasta serpin, yeşil hamurdan minik parçalar alıp elinizle yuvarlayarak ip şeklinde uzatın. Su ile hafifçe ıslatarak beyaz şeker hamuru ile kapladığınız kurabiyelerin üzerine yerleştirin. Kırmızı şeker hamurundan çok minik toplar yapın. Hafif ıslatarak yeşil hamurların uçlarına üçer adet kırmızı top yerleştirin. Kuruyuncaya kadar bekletin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169150 • adı:Sevgiliye Kalpten Kurabiyeler • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 05:01