



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEVGİLİYE MEKTUP

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

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 tutam tuz

4 - 5 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 - 2 yemek kaşığı fındık kırığı

Üzeri için:

10 - 12 adet ahududu

Un, pudra şekeri, tereyağı, tuz ve soğuk suyu bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve buzdolabında 25-30 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru kısa bir süre yoğurun ve hafif unlanmış tezgaha alın. Merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. 7x7 cm boyutlarında 6 adet kare hamur kesin. Çıkardığınız kare hamurların ortalarına katlanmış pişirme kağıdı koyup köşelerinden zarf şeklinde kapatın. Böylece piştiğinde iç kısımları boş kalacak. Kalan hamurdan kurabiye kalıbı ile 6 adet kalp kesin, zarfların ortalarına su sürerek yapıştırın. Fırın tepsisine sıralayın ve buzdolabında 45 dakika bekletin. Süre sonunda fırında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pastacı kremasını soğuk süt ile önce mikserin düşük , daha sonra en yüksek devirde 3 dakika çırpın. Fındık kırıklarını ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Soğuyan kurabiyelerin içlerindeki pişirme kağıtlarını dikkatlice çıkarın, boş kalan kısımlara pastacı kreması doldurun. Üzerlerine ahududuları yerleştirin ve servis yapın.



