



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRİN EVLERİ

15 gr. kahve çekirdeği
125 gr. yumuşak tereyağı
190 gr. un
70 gr. pudra şekeri
50 gr. kakao
10 gr. toz kakule
1 adet yumurta sarısı
Renkli şekerler
Tuz
Glazür için:
1 adet yumurta beyazı
15 ml. badem şurubu
50 gr. pudra şekeri
Tuz

Kahve çekirdeklerini havanda çok ince dövün. Tereyağı, un, pudra şekeri, kakao, bir tutam tuz, yumurta sarısı, kakule ve kahveyi mutfak robotunda pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Şeffaf folyoya sararak üç saat buzdolabında bekletin.

Hazırladığınız hamuru elinizle bir kez yoğurun, yumurta büyüklüğünde toplar kopartın ve elinizle yuvarlayın. Topları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden 150 C'de ısıtılmış fırının üstten ikinci rafında 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkartın ve tamamıyla soğuyuncaya kadar bekleyin.

Glazürü hazırlamak için yumurta beyazı, bir tutam tuz ve badem şurubunu mikserin çırpıcı ucuyla hafifçe karıştırın. Pudra şekerini ekleyin ve sert, parlak bir glazür elde edinceye kadar çırpın. Glazürü kurabiyelerin üstüne dökün. Renkli şekerlerle süsleyip servis yapın.