



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH - BEYAZ PUZZLE

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

Hamur:

100 g oda sıcaklığında tereyağı

2 su bardağı un

1 yumurta

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı tahin

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 yemek kaşığı süt

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı, un, yumurta, pudra şekeri, şekerli vanilin ve tahini bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün, bir parçasına kakao ve sütü ekleyip yoğurun, hamurların her ikisini de hafif unlanmış tezgahta merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Farklı şekillerdeki büyük boy kurabiye kalıpları kullanarak her iki hamurdan da şekiller çıkarın. Daha sonra daha küçük boyutlardaki kurabiye kalıpları ile şekiller kesin. Puzzle şeklinde birleştirebilmek için büyük kurabiyelerin orta kısımlarından veya kenarlarından küçük şekiller çıkarıp yerlerine farklı renk hamurdan olan şekilleri oturtun. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarın. Soğuyuncaya kadar bekletip servis yapın.

