



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SPİRAL AŞK KURABİYELERİ

2 su bardağı un
1/4 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 bardak (110 gram) margarin
1 su bardağı şeker
1 adet yumurta hafifçe çırpılmış,
2 çorba kaşığı brendi, veya süt
1/2 çay kaşığı saf vanilya özü
6 damla pembe gıda boyası
Süsleme için:
1 fincan şekerlemeler

Orta büyüklükte bir kaptan un, tuz ve kabartma tozunu karıştırın, bir kenara koyun. Çırpma kabında mikserle yumuşatılmış yağı ile şekeri hafifçe kabana kadar çırpın. Mikser çalışırken içine, yumurta, brendi veya süt ve vanilyayı ekleyin; iyice çırpın. Mikseri düşük hıza alarak un karışımını yavaş yavaş ekleyin. Hamur haline getirin. Hamurun yarısını ayırın. Karışım kabında kalan hamura bir kaç damla pembe gıda boyası ilave edin. Eşit olarak dağılması için karıştırın ancak fazla karıştırmamaya dikkat edin.

Yağlı kağıdı serin üstüne beyaz hamuru koyun, üstüne tekrar yağlı kağıt koyun ve bir merdane yardımıyla dikdörtgen şeklini verin. Üstüne pembe hamuru yerleştirin, üstüne tekrar yağlı kağıt koyun ve dikdörtgen şeklini pembe hamura da verin. Bir fırın tepsisine yerleştirerek buzdolabında 30 dakika bekletin.

Buzdolabından çıkınca hamurların arasındaki yağlı kağıdı çıkarın ve hamurları unlanmış bir yüzeye koyun. Yağlı kağıtları alırken hamurunuzu kırmamaya özen gösterin. Burada dikkatli olmalısınız.

Pembe hamurun üstünü fırça hafifçe sulayın.

Pembe hamurun üstüne beyaz hamuru yerleştirin.

Mükemmel bir dikdörtgen şekil vermek için bıçak kullanacağız. Bıçakla düzgün dikdörtgen şekli kesin ve fazlalıkları ayırın.

Yavaşça rulo yapmaya başlayın. Bu işlem esnasında da dikkatli davranmalısınız. Tamamlanana kadar yuvarlayın. İki elinizi kullanarak boşluk yaratmamaya dikkat ederek yuvarlamalısınız.

Rulonuzun üstünü kalp şeklinde pembe beyaz şekerlerle süsleyin. Bunun için Hamurun üst yüzeyine fırça ile bir miktar su sürüp ıslatın sonra da şekerleri bir yüzeye yayın ve hamuru üzerinde yuvarlayın. Her tarafının kaplanmasını istiyoruz. Böylece üstü kaplanır.

Bir jelatine sararak saat kadar buzlukta bekletin.

Fırınınızı önceden 175 dereceye ısıtın. Hamurunuzu birer parmak kalınlığında dilimleyin ve fırına verin. 10 dakika kadar pişirin ancak renklerinin kararmasına değişmesine fırsat vermeden fırından alın.



© lezzetler.com tarif no:106559 • adi:Spiral Aşk Kurabiyeleri • gönderen:donanım • indirme tarihi:11.05.2024 - 09:36