



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜSLÜ YILBAŞI KURABİYELERİ

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

150 g tereyağı

2 yemek kaşığı su

Süslemek için:

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Yaklaşık 2 - 3 yemek kaşığı su

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Kalp

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekeri ve şekerli vanilini ilave edip kaşık ile karıştırın. Üzerine tereyağı ve suyu ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini streç film ile kapatıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru kısa bir süre yoğurun ve hafif unlanmış tezgahta 3 mm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru kalp, çam ağacı, yıldız ve daire şeklindeki kurabiye kalıpları ile kesin. Aynı şekilde daha küçük boy kurabiye kalıpları ile kesip iç kısımlarını çıkarak ortası boş kurabiyeler de hazırlayabilirsiniz. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pudra şekerini bir kaseye eleyin. Üzerine suyu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir yapı elde edinceye kadar kaşık ile iyice karıştırın. Bekletmeden kurabiyelerin üzerine yayın. Pasta süsleri ile üzerlerini süsleyip 10 dakika bekletin ve servis yapın.

