



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLAÇLI KURABIYE

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Sütlaç

2,5 su bardağı süt

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı sıvı yağ

100 g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı yoğurt

Üzeri için:

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Sütü bir tencereye alın. Üzerine sütlaç poşetini boşaltın orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan sütlaca cevizleri ekleyin ve karıştırın.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Sıvı yağ, margarin ve yoğurdu ilave edip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde açın. Ortasına sütlaç karışımından koyun ve malzeme içinde kalacak şekilde kapatın. Top şeklinde yuvarlayıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğutun. Üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.

