



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI PATATESLİ KURABIYE

1 su bardağı tuzsuz oda sıcaklığında tereyağı
3/4 fincan esmer şeker
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım çay kaşığı vanilya özütü
1 su bardağı haşlanmış tatlı patates püresi
2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı karbonat
Bir tutam deniz tuzu
15 adet marshmallow

Fırınınızı önceden 180 derecede ısıtmaya başlayın.

İki fırın tepsisi olacak şekilde içine yağlı kağıt serin

Bir kabin içinde tereyağını, esmer şekeri, beyaz şekeri ve vanilya özütünü ekleyin ve yaklaşık kabarana kadar 5 dakika çırpın.

Daha sonra tatlı patates püresini ekleyin ve 1 dakika daha karıştırın.

Farklı bir kabin içine un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu ekleyin ve karıştırın.

Bu karışımı, tatlı patatesten yaptığınız karışıma yavaş yavaş ekleyerek düşük hızda 1 dakika boyunca çırpın.

Hazırladığınız hamurdan çok yuvarlak olmayacak şekilde elinizde şekil verin ve tepsilere dizin.

Kenarları hafifçe altın sarısı oluncaya kadar 10-12 dakika pişirin.

Daha sonra fırından alın ve ortalarına marshmallow bastırın, 7-9 dakika arası daha üzeri hafifçe kızarana kadar ve şekerler eriyinceye kadar pişirin.

Servis yapmadan önce soğutun ve hava geçirmez bir kabin içerisinde oda sıcaklığında saklayın.

