



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ MİNİ KORNETLER

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

1 yumurtanın akı
55 g pudra şekeri
1 paket vanilya
30 g tereyağı (Eritilmiş)
30 g toz badem
35 g un
Dolması için:
50 g kuru üzüm
60 ml su
1 çubuk tarçın
200 g labne peyniri
2 yemek kaşığı bal

Fırını 180 dereceye ayarlayın. İki fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve her birine ikişer 6 cm²lik daireler çizin. Yumurta akı, elenmiş pudra şekeri ve vanilyayı çırpin. Tereyağı, badem ve elenmiş unu ekleyerek karıştırın. Karışımdan tatlı kaşığı ile alıp, dairelerin içine yayın ve fırında 4 dakika ya da hafif kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp metal spatula yardımı ile hızlı bir şekilde yuvarlayarak kornet şekli verin. Malzeme bitinceye kadar işlemi tekrarlayın. Kuru üzümleri doğrayıp sos tenceresine alın. Su ve çubuk tarçını ekleyip, kısık ateşte 3-4 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Peyniri bal ile iyice çırpin. Üzümlerin içine ekleyip karıştırın ve kornetlerin içine doldurun. Üzerine pudra şekeri serpştirip servis yapın.

