



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ KURABIYE

200 gr. dondurulmuş vişne
1 su bardağı vişne suyu
80 gr. toz şeker
1 tatlı kaşığı kişniş
3 yumurta
250 gr. pudra şekeri
2 adet vanilya çubuğu
1 çay kaşığı tarçın
2 damla likit acı badem özü
400 gr. toz badem
3-4 adet tarçın kabuğu
Bir tutam kakule

Önce fırını 140 derecede ısıtın. Bu arada vişne, vişne suyu ve şekerini 15 dakika kadar kaynatın. Soğuduğu zaman el blender'ıyla hafifçe ezip kişniş taneciklerini ilave edin. 3 yumurta akını mikser'de yüksek hızda çırpıp kıvamlı köpük elde edin. Yumurta köpüğünden 2 çorba kaşığı olarak daha sonra kullanmak üzere kenara ayırın. Mikseri düşük hızda çalıştırıp pudra şekerini yumurta köpüklerine azar azar yedirerek ilave edin. 2 adet vanilya çubuğunu bıçağın sivri ucuyla, uzunlamasına kesip içindeki tohumları alın. Vanilya özleri, 1 çay kaşığı tarçın, 2 damla likit acı badem özü ve 200 gr. toz badem ilave edin. Hafifçe yoğurduktan sonra 200 gr. daha badem tozu ekleyerek nispeten kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru 15 dakika kadar dinlendirip merdaneyle 5 mm. kalınlığında açın.

Kalp şeklindeki kalıplarla kesin. Minik kalplerin yarısına farklı bir kalıpla 3 adet delik açın.

Ayırdığınız yumurta köpüğüne 2 çorba kaşığı soğuk su ilave edip kurabiyelerin üzerine fırçayla sürün.

Kurabiyeleri fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Fırını kapattıktan sonra 3-4 adet tarçın kabuğu ve bir tutam kakuleyi bir kabın içerisine koyup ılık fırında bekletin.

Soğuduktan sonra üzerinde delik olan kalpli kurabiyelere pudra şekeri serpin, diğerlerineyse hazırladığınız vişne marmeladını sürün. Marmelatlı kalplerin üzerini pudra şekerli kurabiyelerle kapatın. Bir kutuya kurabiyeleri dizin. Üzerine kırmızı gül yaprakları ve fırında beklettiğiniz ılık tarçın ve kakuleyi serpin.