



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜZÜK KURABIYE

1 paket vanilya
Üzerine:
1 adet yumurta
Yarım çay kaşığı vanilya
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
4-5 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı tozşeker
300 gr margarin
1 adet yumurta
500 gr un
Hindistancevizi ve antepfıstığı
Kreması için :
1 su bardağı süt

Öncelikle margarin ve pudraşekerini iyice yoğurun. Diğer malzemeleri de ekleyip, yoğurmaya devam edin. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp, 10 dakika dinlendirin. Daha sonra merdane ile yarım santim kalınlığında açın. 1 çay bardağı yada kalıp ile yuvarlaklar kesin. Bunların yarısının da ortasını yüksük yada küçük yuvarlakla çıkarın. Yağlanmış tepsiye dizip, orta ısı fırında beyaz kalacak biçimde pişirin. Bu arada kremayı hazırlayın. Bunun için süt, yumurta, un ve şekeri çırpıp ocağa alın. Muhallebi kıvamını alana dek pişirin. Ilınınca yağ ve vanilyayı ilave edip çırpın. Fırından aldığınız kurabiyelerin dekilsiz olanlarına krema sürün. Delikli kurabiyeleri üzerine kapatın. Ortasına antepfıstığı koyup, yanlarını hindistancevize bulayın.