KREMALI KURABİYE

Kreması İçin;
1 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı mısır nişastası
5 Çorba kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı kakao
1 Paket vanilya
Hamuru için;
1 Paket margarin
1 Su bardağı pudra şekeri
3 Çorba kaşığı yoğurt
3,5 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu

Öncelikle krema hazırlanır, bunun için küçük bir tencereye soğuk süt, nişasta, şeker ve kakao konur, önce soğuk olarak karıştırılır. Orta ateşli ocağa konur, sürekli karıştırılarak muhallebinin sert kıvam alması sağlanır, ocaktan alınır, vanilya eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
Diğer taraftan hamur yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekeri konur, iki malzeme iyice karıştırılır.
Üzerine yoğurt, un ve kabartma tozu konur, pürüzsüz bir hal alana kadar yoğrulur.
Hamurun üzeri kapalı olarak 10 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparılır, parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır. Hamurun ortasına soğutulmuş kremadan 1 adet tatlı kaşığı kadar konur, kenarlarından ortaya doğru büzülerek hamur toplanır, avuç arasında yuvarlanıp top şekli verilir.
Bu şekilde yaklaşık 25 kurabiye hazırlanır. Yağlanmamış fırın tepsisine dizilir.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir. (15 dakika)
Fırın söndürülür, kapağı açılmadan kurabiyeler 10 dakika daha fırında bekletilir.
Kurabiyeler soğumadan üzerine vanilya ile karıştırılmış pudra şekeri serpilir. Ilıyınca servis yapılır.

Not: Kurabiyenin kreması mutlaka nişasta ile hazırlanmalıdır. Pirinç unu cıvık bir kıvam vereceği için, kurabiyenin içinde gevşek durur.