



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## DEFİNE KURABIYESİ



150 Gr. margain  
1,5 çay bardađı pudra Őekeri  
5 ay bardađı un  
2 Dolu orba kaŐığı yoğurt  
1 Paket vanilya  
1 ay kaŐığı kabartma tozu  
1,5 çorba kaŐığı kakao  
1 Su bardađı kiraz ya da viŐne reçeli tanesi

- # Yođurma kabına oda ısısında yumuŐamıŐ margarin, pudra Őekeri ve yoğurt konur.
- # Malzemeler parmak uçlarıyla birbirine yedirildikten sonra vanilya, kabartma tozu ve yođurduka yedirerek un eklenir.
- # Hamur pürüzsüz bir kıvam alınca iki eŐit parçaya ayrılır.
- # Bir parçasına kakao eklenerek yoğrulur. Hamur parçaları üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
- # Her iki renk hamurdan, fındıktan biraz büyük 30 ar adet parça koparılıp yuvarlanır.
- # Önce kakaolu parça çay tabağından biraz küçük olacak Őekilde parmak uçlarıyla açılır. Diđer tarafta aynı Őekilde açılmıŐ beyaz parça, kakaolu parçanın üzerine konur.
- # Üstte bulunan beyaz parçanın tam ortasına 2 adet kiraz ya da viŐne reçeli konur, ağzı bündürölerek top yapılır, kapatılan yer alta gelecek Őekilde yağsız tepsiye dizilir.
- # Bütün kurabiyeler bu Őekilde hazırlanır, biraz aralıklı olarak tepsiye dizilir.
- # Önceden kızdırılmıŐ fırında (180 derece) 15 - 20 dakika piŐirilir.
- # Fırından çıkıp, soğuyunca ikram edilir.

Not: Kiraz Őekerlemesi yapmak için; YaklaŐık 60 adet taze kirazın çekirdekleri çıkartılır üzerine 1 çay bardağı toz Őeker dökülür, bir gece kapağı kapalı olarak bekletilir. Ertesi günü kirazlar hafif buruŐana kadar piŐirilir. Ocaktan alınınca tanelerin suyunun süzölmesi için süzğüde 2 - 3 saat bekletilip, kullanılabilir. Artan suyu da biraz soğuk suyla sulandırılarak Őerbet yapılıp içilebilir.