



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

HAVANA



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 1 Dolu çorba kaşığı yoğurt
- 1 Adet yumurta
- Yarım çay bardağı mısır nişastası
- 9 Çay bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- 1 Tutam tuz
- 3 Çorba kaşığı kakao
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- İçerik için;
- 1 Paket kakaolu fındık kreması (180 gr.)
- Üzeri için;
- 2 Çorba kaşığı ayçiçek yağı

Orta sertlikteki margarin ekmek tahtasının üzerine konur, üzerine mevcut undan bir miktar eklenir, bıçakla önce iri parçalara kesilir, sonra ince ince kıyılır.

Bu şekilde sertliğini kaybeden margarin çukur kaba alınır, üzerine çırpılmış yoğurt, yumurta, pudra şekeri, mısır nişastası eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır.

Üzerine vanilya, kabartma tozu, tuz, kakao ve kalan un katılır, orta sertlikte bir hamur yapılır.

Hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, tezgahın üzeri hafif unlanarak oklava yardımıyla, çay tabağı kadar hamurlar açılır.

Açılan hamura oda ısısında yumuşamış, yeteri kadar fındık kreması bıçakla sürülür, rulo yapılır.

Havana'nın ek yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine biraz aralık verilerek dizilir.

Bütün kurabiyelerin yapım işlemi tamamlandıktan sonra, üzerlerine fırça yardımıyla ayçiçek yağı sürülür, inceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirilir.

Not: Üzerine sürülen ayçiçek yağı, kurabiyelerin çatlamasına mani olur.