



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

PEMBE HAYALLER



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 3 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 2 Çorba kaşığı toz çilekli içecek
- Yarım çay kaşığı tuz

- # Oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekeri, parmak uçlarıyla karıştırılarak birbirlerine yedirilir.
- # Üzerine vanilya, tuz, yoğurdukça ekleyerek un katılır.
- # Hazırlanan hamur iki eşit parçaya bölünür, yarısına toz çilekli içecek eklenir. Hamur pembe renk alana kadar yoğrulur. (Kesinlikle su ya da başka sıvı eklenmez)
- # Hamurlar 10 dakika üzeri kapalı olarak dinlendirildikten sonra, beyaz hamur iki eşit parçaya ayrılır. Pembe hamur da aynı şekilde iki eşit parçaya ayrılır.
- # Beyaz hamur tezgahın üzerinde parmak uçlarıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, üzerine tatlı tabağı büyüklüğünde parmak uçlarıyla açılmış pembe hamur konur.
- # Üst üste hamurlar önce rulo yapılır, sonra rulo, iki renk karışmayacak şekilde baş parmak kalınlığında inceltir.
- # Bıçakla gene baş parmak kalınlığında kurabiyeler kesilir. Kesilen taraflar üst üste gelecek şekilde yağsız fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
- # Diğer kalan 2 renk hamura da aynı işlemler yapılır. (Bu ölçüden iki tepsi Pembe Hayaller çıkar.)
- # 180 derece önceden ısıtılmış fırına tepsi verilir.
- # Fırın kızgın olduğu için, fırında 10 - 12 dakikadan fazla tutulmaz, yani beyazı sararmayacak şekilde pişirilir.
- # Fırından çıkarılır, soğuyunca arzu edildiği zaman tüketilir.

Not: Pembe Hayaller, kabartma tozu kullanılmadığı için kabarmaz, ancak yayılır. Bu nedenle tepsiye aralıklarla dizilir.