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 inceltilir.
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.