



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

ŞEFTALİ KURABIYE



300 gr. margarin
2 Adet yumurta
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı badem
2 Paket vanilya
4,5 Su bardağı un
24 Adet meyve yaprağı
Arası için;
4 Çorba kaşığı kakaolu fındık kreması
Üzeri için;
3 Çorba kaşığı limonlu toz içecek
1 Çorba kaşığı çilekli toz içecek
1 Çay bardağı toz şeker
4 Çorba kaşığı soğuk su

İç kabuklarını soymak için bademler kaynar suda 2 – 3 dakika bekletilir, sudan çıkarılır, kabukları çekerek kolaylıkla çıkarılır.

Soyulmuş bademler robottan geçirilir ya da havanda dövülür, toz haline getirilir.

Oda ısısında yumuşamış margarinin üzerine pudra şekeri, yumurta eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır.

Daha sonra vanilya, dövülmüş badem ve elenmiş un ilave edilir.

Elde edilen hamur streç naylona sarılır, buzdolabının alt rafında 1 saat bekletilir.

Hamur buzdolabından çıkarılır, şekillendirmeye başlamadan önce fırın 190 dereceye ayarlanır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç arasında yuvarlanır, üzerine hafif bastırılır, yağsız fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. (48 adet)

Isıtılmış fırında fazla kızarmayacak şekilde pişirilir. Fırından çıkarılır, soğumaya bırakılır.

Bu arada bir kaseye limonlu toz içecek konur, üzerine 3 çorba kaşığı soğuk su eklenir. Diğer kaseye vişneli toz içecek konur, üzerine 1 çorba kaşığı soğuk su eklenir. Düz bir tabağa toz şeker konur.

Soğuyan kurabiye düz tarafına kakaolu fındık kreması sürülür, diğer kurabiye düz tarafı yapıştırarak yuvarlak şekil verilir.

Yuvarlak kurabiye önce limonlu toz içecekli suya batırılır, sonra bazı yerlerine değecek şekilde vişneli toz içecekli suya batırılır, en son toz şeker bularır.

Şeftali kurabiye üstte kalacak kısmına temiz yıkanmış her hangi bir meyvenin yaprağı saplanır.

Bütün kurabiyeler bu şekilde yapılır, kuruyunca ikram edilir.

Not: Daha küçük kurabiyeler yaparak, sarı turuncu tonlarına boyanırsa kayısı kurabiyesi hazırlanmış olur.