

Glazurlu Renkli Kalpler

Malzemeler

200 gram tereyag

200 gram pudra sekeri

1 yumurta

1 tutam tuz

1 su bardagi hindistan cevizi

Aldigi kadar un

Uzeri icin:

1 su bardagi su

2 corba kasigi tozseker

3 corba kasigi nisasta

Yapilisi

Tereyag, yumurta ve pudra sekeri birbirine iyice karistiralim krema haline getirelim. Tuz ve hindistan cevizi ile birlikte azar azar un ilave edelim kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edelim. Yogurdugumuz hamurdan 30 dakika kadar uzerine nemli bir bez orterek dinlendirelim. Merdane ile kalp kaliplarla keselim. 180 dereceye onceden isitilmis firinda 15 dakika pisirelim. Kurabiyeler firindayken bir kabin icerisinde su, seker ve nisasta alalim pisirelim ve sogutalim. Firindan cikan kurabiyelerimiz yalniz ust kısmi bir nevi glazur gorevi goren nisastali karisima batiralim pasta suslerine bulayalim. Afiyet olsun:)