

Hediye Kutusu Kurabiye

Malzemeler

375 gr Tereyagi (Oda sicakliginda)
190 gr Pudra Sekeri
1 tutam Tuz
40 g Yumarta Sarisi (Oda sicakligi)
Sade Hamur icin;
280 g un
Kakaolu Hamur icin;
260 g un
20 gr Kakao
Hamur seritlerini birbirine yapistirmek icin 1 yumurta aki

Yapilisi

Elinizle bir kabin icerisinde Tereyagi, Pudra Sekeri ve Tuzu iyice karistirin.

Yumarta sarisini ilave ederek yumurtayi yag karisimina yedin.

Elde ettiginiz yag karisimini 2 ye ayirin yani 300 g baska bir kaba alin ve Sade Hamur icin Un u ilave ederek yogurun ama uzun sure yogurmamaya dikkat edin.

Kakaolu hamur icinde diger kaptaki Karisima un ve Kakao u ilave edin ve ayni sekilde az yogurun. Hamur elde edin. Iki Hamuruda bir ayri tabaklara basarak uzerini strec filmiyle sarin ve bir saat kadar buzdolabinda dinlendirin.Sade Hamuru 15mm kalinliginda Kakaolu Hamuru da 8mm kalinliginda acin.

Sade hamurdan 1,5cm lik 4 tane Serit kesin. Kakaolu Hamurdanda 1 tane 4cm lik ve 2 Tane 1,5cm lik serit kesin.

4cm lik Kakaolu Seritin uzerine yumurta akindan surun ve resimde gormus oldugunuz gibi bir beyaz,kakaolu, beyaz seritleri yapistirin. Sonra yapistirdiginiz seriti ters cevrip yumurta aki surun yine ayni sekilde bir beyaz bir kakaolu ve tekrar beyaz seriti yapistirin. Kenarlarin duz olduguna ve her tarafın esit uzunlugunda olmasina ozen gosterin.Fazlalik, disari bakan yerleri dikkatlice kesin.1 cmlik kutular halinde kesmeden once hamuru buzluga koyun ve biraz donmasini bekleyin ve oyle kesin. Boylelikle kesince sekilleri bozulmuyor.

Artan Kakaolu hamur 5mm kalinliginda acin ve actiginiz hamuruda yine kesmeden once biraz buzluga koyun. Daha sonra 2cm x 2cm kutular kesin ve kutulari caprazlamasına kesin boylelikle 1 kutudan 2 ucgen elde edeceksiniz. 1cm kalinliginda kesmis oldugunuz kutularin ortasına cok az yumurta akindan surup resimde gormus oldugunuz gibi 3 gen leri yapistirin ve ortalarına beyaz hamurdan ufak bi top yapip yapistirin.

180°C onceden isitilmis Firinda resimdede gormus oldugunuz gibi hafif renk alana kadar pisirin.