

Recelli Kalp Kurabiye

Malzemeler

200 gr margarin
1 su bardagi pudra sekeri
1 tane yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 cay kasigi tarcin
Cilek receli kullandim,visne receli vs. kullanabilirsiniz
Uzerine pudra sekeri

Yapilisi

Oda isisinde yumusamis margarini ve diger malzemeleri derin bir kabin icine koyup kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin.Iyice yogurun.Hamuru 15 dakika dinlendirdikten sonra merdaneyle acin. Kalp kurabiye kaliplariyla kesin. Kestigimiz kurabiyelerin bir kisminin ortasini kucuk boy kalp kalipla kesin.Bu minik kalipla ortasi acilanlar ust kismini olustaracak kurabiyelerimizin.Firin tepsisini yaglayip hamurlari tepsiye dizin.Onceden isittigimiz 170 C firinda yaklasik 20 dakika pisirin.Kurabiyelerimiz pistikten sonra ortasi acik olmayan kurabiyeleri alip uzerine recel surun.Daha sonra uzerine delik olan diger kurabiyeyi koyun.Uzerlerine pudra sekeri serpip servis edebilirsiniz.