

Seftali Kurabiyesi

Malzemeler

Muhallebisi için:

4 kasik seker

3 1/2 kasik un

2 1/2 bardak sut

160 gram beyaz cikolata

100 gram badem

Hamuru için:

2 adet yumurta

1 bardak pudra sekeri

250 gram tereyagi

Aldigi kadar un

Sekil vermek için ceviz kabugu

Uzeri için:

3 kasik seker

1 cay kasigi turuncu gida boyasi

1 cay kasigi kirmizi gida boyasi

1/2 bag taze nane

Yapilisi

Kurabiyenin muhallebisi için iki buçuk bardak sut, dört kasik seker ve uc buçuk kasik karistirilarak pisirilir. Uzerine 160 gram kadar beyaz cikolata atilarak icinde eritilir. Soguyacagi kaba alinan muhallebi iyice cirpilarak sogumaya birakilir. Kurabiyenin hamuru için iki yumurta kirilir. Uzerine 1 bardak pudra sekeri eklenerek yogurulur. Yogurma islemi sirasinda aldigi kadar da un eklenir. 250 gram tereyagi da eklenerek hamur guzelce yogurulur. Hamurdan parcalar koparilarak yarim ceviz kabuklarini uzeri kaplanir. Firin tepsisine dizilen ceviz kabugu uzerindeki kurabiye hamurlari firinda pisirilir. Pisen kurabiyeler biraz sogutulup ceviz kabuklarından ayirilir. Iki ici bos kurabiyenin ici soguyan muhallebi ile doldurulur ve icine badem koyulup kapatilir. Kurabiyelerin yapismasi için birlesim yerlerine de muhallebi surulur. Icleri doldurulup yapistirilan kurabiyeler ayri ayri kaplarda sulandirilan birer cay kasigi turuncu ve kirmizi gida boyasina batirilir. Daha sonra da toz sekere batirilip uzerine nane yapraklariyla gercek bir seftali gorunumu verilip sunum tabagina alinir. Seftali kurabiyesi sunuma hazirdir.