



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

DOLU KESE



4 orba kaşığı tereyağı (250 gr)
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildięi kadar un
1 orba kaşığı kakao
İçi için:
1 su bardağı dövölmüş fındık
1 orba kaşığı toz şeker

- # Oda ısısında yumuşamış tereyağı, pudra şekeri ve yumurta bir atal yardımıyla karıştırılır.
- # Üzerine nişasta, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan limon kadar bir parça ayrılır, bir kenara bırakılır.
- # Kalan hamur 20 eşit parçaya bölünür. İ için fındık ve şeker karıştırılır.
- # İlk parça alınır iki avuç arasında yuvarlanarak top şekli verilir.
- # İşaret parmağı biraz ıslatılır. Hamurun ortası parmakla yavaş yavaş oyularak çanak şekli verilir.
- # Sonra içine yeteri kadar fındıklı i doldurulur. Ağız kısmı büzdürölerek kapatılır.
- # Dięer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır.
- # Ayrılan hamura kakao eklenir ve yoğrulur. Ufak parçalar koparılır ve iki avuç arasında fitil şekli verilir.
- # Bu fitiller kesenin bağcığı olacak şekilde ağızdaki boğum kısmına dolanır.
- # Keseler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # 190 derece kızgın fırına verilir. Açık renkte kalacak şekilde kısa süre pişirilir.
- # Kurabiyeler soęuyana kadar tepside tutulur, sonra servise sunulur.

Not: Hamurun şekillendirme sırasında çatlamasını önlemek için parmakları az miktarda ıslatmak yeterlidir.