



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

YALNIZ KALPLER



- 1 Paket margarin
- 2 Adet yumurta
- 12 Adet badem
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 1 Su bardağı mısır nişastası
- 4 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- Kaplama için;
- 40 gr. beyaz ikolata
- 1,5 Su bardağı pudra şekeri
- 1 orba kaşığı ilekli toz içecek
- 6 orba kaşığı ılık su

- # n hazırlık olarak i bademler, kaynar sıcaklıktaki suda bir kaç dakika tutulur, çıkartılır, ince kabukları soyulur ve çok ince dövülür.
- # Çukur yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekeri konur, karıştırılır.
- # zerine yumurta eklenir, biraz daha karıştırıldıktan sonra dövülmüş badem, mısır nişastası, vanilya, kabartma tozu konur.
- # Yoğurmaya başlanan hamura azar azar un katılır.
- # Hazırlanan hamur 10 - 15 dakika dinlendikten sonra 3 parçaya ayrılır.
- # Her parça yarım santim kalınlığında açılır, kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesilir.
- # Kurabiyeler hafif yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırında açık renk kalacak şekilde pişirilir.
- # Kurabiyeler soğurken üst kaplaması hazırlanır. Cezveye beyaz çikolata konur, içinde su kaynayan bir kabın içine oturtulur.
- # Çikolata eriyince ateşten alınır, ılıyınca üzerine pudra şekeri, ilekli toz içecek ve su konur, iyice karıştırılır.
- # Bir fırça yardımıyla, soğuyan kurabiyelere sürülür. (Kaplama sürerken donarsa biraz ısıtarak yumuşatılabilir.)
- # Yalnız kalplerin kuruması için tepsiye yan yana dizilir. Daha sonra servis tabağına alınır.

Not: Kurabiye ya da pastalara uygulanan bu tür kaplamalara glazür adı verilir.