

# Sütlaçlı Kurabiye

Yaklaşık 20 - 25 adet



pratik

— yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Sütlaç
- 2,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı iri kırılmış ceviz

### Hamur:

- 3 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 0,5 çay bardağı sıvı yağ
- 100 g yumuşak margarin
- 1,5 çay bardağı yoğurt

### Üzeri için:

- 0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

## 1 Dolgunun hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın. Üzerine sütlaç poşetini boşaltın orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan sütlaça cevizleri ekleyin ve karıştırın.

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Sıvı yağ, margarin ve yoğurdu ilave edip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde açın. Ortasına sütlaç karışımından koyun ve malzeme içinde kalacak şekilde kapatın. Top şeklinde yuvarlayıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkarın ve soğutun. Üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • [www.droetker.com.tr](http://www.droetker.com.tr) E-Mail:  
[musteri.hizmetleri@droetker.com.tr](mailto:musteri.hizmetleri@droetker.com.tr) • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04