



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEM EZMELİ KAYISILI KURABIYE (MARZİPAN APRIKOSEN GEBAECK)

60 adet için malzeme

Hamur:

200 g tereyağı veya margarin,

100 g pudra şekeri,

100 g badem ezmesi,

2 yumurta,

portakal kabuğu rendesi,

200 g un,

100 g nişasta.

İç ve üst:

100 g badem ezmesi,

5 çorba kaşığı kayısı marmeladı,

dekorasyon malzemesi.

Hamur: Tereyağı ve pudra şekerini iyice köpürtün. Badem ezmesini küp halinde kesin ve tereyağlı karışıma ilave edin. Yumurtaları teker teker karıştırın. Portakal kabuğu, un ve nişasta katın. Hamuru bir torbaya doldurun, kağıtlanmış bir tepsiye şekiller sıkın. Kurabiyeleri 180-200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

İç: Badem ezmesini küp halinde kesin, sıcak marmelatla (süzgeçten geçirilmiş) karıştırın. Kurabiyelerin yarısına bu karışımdan sürün, öteki yarısını üstüne kapatın. Kurabiyeleri dekore edin.