



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİLEKLİ KURABIYE

- 1 paket margarin
- 1 paket çilekli puding
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- Aldığı kadar un
- 1 kase çilek marmelatı

Marmelad dışındaki tüm malzemeyi yoğurma kabınızın içine alıp yoğurun.

Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar un ekleyin.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp istediğiniz şekli vererek tepsi dizin ve ortalarını sonradan içlerine marmelad koyabilmeniz için işaret parmağınızla çukurlaştırın. (Biraz bastırarak çukurlaştırın çünkü pişerken kurabiyeler de bir miktar şiştiği için düzleşiyor.)

175 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Biraz ılındıktan sonra bir çay kaşığı yardımı ile ortalarına çilek marmeladı koyarak servis yapın.