



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI REÇELLİ KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

- 1 Paket tereyağı
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 3 Su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 150 gram çilek reçeli

Oda sıcaklığında ermiş olan tereyağ üzerine pudra şekeri dökerek elinizle karıştırın.

Üzerine yumurta, un, kabartma tozu ve vanilya ekleyerek karıştırın.

Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamur iyice yumuşadıktan sonra hamurdan parçalar kopartın.

Hamuru yuvarlayarak üzerine reçel harcı için baş parmağınızı bastırarak delik açın

Bütün kurabiye hamurlarına aynı işlemleri uygulayarak önceden ısıtılmış fırında 175 derecede pişirin. Pişen kurabiyelerin üzerine sıcakken reçeli dökerek dinlendirin.

