



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞME KURABIYE

50 gram un (2 su bardağı)
140 gram tereyağ (soğuk)
70 gram pudra şekeri (5 yemek kaşığı)
2 adet yumurta (akı ayrılacak)
Limon kabuğu rendesi, çay kaşığının ucuyla saf vanilya,
2 yemek kaşığı koyu marmelat (Kayısı veya Vişne reçeli taneleri)
2 yemek kaşığı şeker

1. Elenmiş unun içine küp küp kestiğiniz tereyağını koyun.
2. Bıçak yardımıyla yağla unu, yağlar görünmeyecek şekilde kıyın.
3. Ortasını açıp, 2 yumurta sarısı, pudra şekeri, limon kabuğu rendesini koyup yoğurun.
4. Hamur toplanmayacak gibi gelebilir, devam edin.
5. Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirdikten sonra cevizden küçük parçalar koparıp yuvarlayın.
6. Küçük parmağınızın ucuyla ortasına bastırın.
7. Çukur taraflarını önce biraz çırpılmış yumurta akına sonra toz şekere batırın.
8. Tepsiyi aralıklı yerleştirip, çukurlara çay kaşığıyla marmelat koyup, 175 C de 10-12 dk. pembe renkli pişirin.
9. Fırından çıktıktan sonra marmelatın üstüne biraz yeşil fıstık serpebilirsiniz.

