



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI KURABIYE

1 ay bardađı yođurt
100 gram tereyağı (oda ısısında)
1 ay bardağı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
1 yemek kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı tepeleme karbonat
Aldığı kadar un (ele yapışmayan yumuşak bir hamur olacak)
Koyu kıvamlı bir marmelat

1. Tüm malzeme ele yapışmayan yumuşak bir kurabiye harcı elde edene kadar yoğrulur.
2. Yarıısı hava almayacak şekilde sarılıp buzluğa kaldırılır.
3. Kalan yarıısı tezgahta açılır.
4. zerine koyu kıvamlı marmelat eşit miktarda sürülür.
5. Buzluktaki hamur çıkarılır ve marmelatların üzerini kaplayacak şekilde rendelenir.
6. Dilediđiniz kopat ile şekiller kesilir (ben yıldız kullandım) ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
7. Servis ederken üzerine pudra řekeri de serpebilirsiniz.

