



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞEFTALİ KURABIYE

1 su bardağı margarin  
1/4 su bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı şeker  
3 adet yumurta  
Vanilya  
Kabartma tozu  
Çekirdeği için:  
1 su bardağı süt  
1/2 kaşık nişasta  
Biraz şeker ve un  
Kakao  
Turuncu besin boyası

Margarini eritin. İçine sıvıyağı, yumurtaları, şekerini, kabartma tozunu, vanilyayı ve unu koyup yoğurun. Şeftali büyüklüğünde şekil verip, fırında pişirin. Dik iken ortadan bölüp, içini oyun. Çekirdeği pişirin. Soğuyunca içini doldurup, kapatın. Kapatma işlemini şerbetle yapın ki birbirine yapışsın. Turuncu boya ile boyayıp, şekere batırın.

[ML® Şeftali Kurabiye için tıklayın](#)

---