



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŐNELİ KURABIYE

1 paket tereyađı
1 su bardađı pudra őekeri
2 orba kaőıđı yoğurt
1 paket vanilya
Alabildiđi kadar un
1 ay kaőıđı kabartma tozu
İçi için:
1 kase suyu szlmő viőne kompostosu
zeri için:
Pudra őekeri

Yumuőak tereyağı, yoğurt ve pudra őekeri iyice karıőtırılır. zerine un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağından biraz ufak açılır. Ortasına suyu iyice szlmő bir adet viőne konur. Hamur yukarı doğru toplanır ve kapatılır. Kurabiyeler yađlanmıő tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmıő 200 derece fırında açık pembe renkte piőirilir. Sıcakken bol miktarda pudra őekeri elenir.