



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI KURABIYE

İkbal Gürpınar

FINDIK HAMURU İÇİN:

200 gr toz fındık

20 gr pudra şekeri

3 yumurta akı

ALT HAMURU İÇİN:

500 gr un

250 gr tereyağı

2 yumurta

1 kabartma tozu

1 vanilya

Ayrıca 1 çay bardağı vişne marmeladı

Pudra şekerimizle yumurta aklarımızı iyice çırpalım ve fındık tozumuzu da ilave edip çırpmaya devam edelim hamurumuz kıvam aldığında sıkma torbamıza dolduralım ve kenarda bekle telim. Kurabiyemizin alt hamurunu hazırlamak için bütün hamur malzememizi iyice yoğurup, merdane yardımı ile unlanmış tezgâhımıza yarım cm kalınlığında açalım. Çay bardağı ağzı ile kesip, yağlı fırın kâğıdı yaydığımız tepsimize dizelim. Sıkma torbamızdaki hamurumuzla alt hamurlarımızın üstlerine çemberler yapalım. 180 derece fırınımızda kurabiyelerimiz pembeleşinceye kadar pişirelim. Fırından çıkardığımız kurabiyelerimizin ortasındaki boşluğu vişne marmeladımızla dolduralım.

Not: Kurabiyemizin marmelatlı kısmının daha parlak ve pürüzsüz gözükmesini istersek marmelatlı kısmın üzerine tart jölesi hazırlayıp birer yemek kaşığı koyabiliriz.