



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI KURABIYE

250 gr. tereyağı, 200 gr. pudra şekeri ve 1 çubuk vanilyanın özünü çırpın. 380 gr. un, 1 tatlı kaşığı kabartma tozu ve 100 gr. çekilmiş haşhaşı ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edin. Folyoya sarıp 2 saat buzdolabında bekletin.

Hamuru, 3-4 mm. kalınlığında açın. 3 cm. çapında, 150 adet daire kesin.

160°C'de ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin. 400 gr. böğürtlen marmeladını ısıtıp süzün. Karıştırarak kaynatın, soğuk suda erittiğiniz 3 tatlı kaşığı nişastayı ekleyip soğutun. Kurabiyelerin yarısının parlak kısımlarına 1 tatlı kaşığı marmelat sürün, kalan yarısını üzerine kapatıp bastırın.
