



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI ÖZLÜ KURABIYE

250 gr margarin
2 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı nişasta
1 paket vanilya şekeri
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı hindistancevizi
1 ay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
1 yemek kaşığı kayısı marmeladı

Hamurumuzu yoğuracağımız kaba yumurtalarımızı kıralım.(Bir tanesinin beyazını ayrı bir kaseye ayıralım.) Sırası ile oda sıcaklığında margarin, pudra şekeri, kayısı marmeladı, sıvı yağ, vanilya şekeri, bir çimdik tuz koyalım ve elimizle malzemeleri iyice karıştıralım. 1 su bardağı hindistancevizini, nişastayı, unu ve kabartma tozunu aşamalı olarak hamurumuza ilave edelim. Ele yapışmayan, kulak memesi yumuşaklığında bir hamurumuz olmalı.

Hazır olan hamur karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar haline getirerek elimizde yuvarlıyoruz.Ön ayırtmış olduğumuz yumurtanın beyazına daha sonra hindistancevizine batırarak tepsimize sıralayalım hepsi bu kadar. Önce 200 derece de 10 dakika sonra 180 derece altı üstü pembeleşene kadar pişirelim.