



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELLİ BADEMLİ KURABIYE

3 adet yumurta
125 gr margarin
1/2 bardak pudra şekeri
2 bardak un
kayısı reçeli
ayıklanmış ve kıyılmış badem

Margarin ile şeker devamlı çırpılır. İçine un ve yumurta sarıları ilâve edilir. Hamurdan yapılan ufak topların ortalarına çukur açılır. İçlerine kayısı reçeli konur. Üstüne de fırça ile yumurtaların akı gezdirilir. Orta ısıdaki fırına konan kurabiyelerin rengi çok hafif pembe rengi alınca çıkarılır. Bundan sonra servis yapılır.

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)