



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELLİ KURABIYE

3 adet yumurta
3 kaşık tereyağı
6 kaşık kayısı reçeli
½ bardak pudra şekeri
2 bardak un
1 bardak kıyılmış badem

Erimiş tereyağı ile şekeri çırpın içine badem, yumurta sarısı ve unu ilave edip hamur yapın. Bu hamuru elinizle yuvarlayıp ortasına parmağınızla bastırarak boşluk açın ve yağlanmış tepsiye dizin. Açtığınız boşluklara kayısı reçelinden pay edin. En sona da kar ettiğiniz yumurta aklarından sürün ve 160 derecede pişirin.