



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE FİYONGLAR

Yarım paket tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı vişne reçeli suyu
1 paket vanilya
1 adet yumurta
Alabildiği kadar un

Yumuşak tereyağı, yumurta, reçel suyu ve pudra şekeri mikserle iyice çırpılır. Vanilya ve toplanana kadar un ilave edilir. Elde edilen hamur merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır. Sonra zigzag ruletle kibrit kutusu kadar karelere kesilir. Karelere ortadan büzdürerek fiyong şekli verilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece sıcak fırına verilir, 7-8 dakika pişirilir.