



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ DÜĞME KURABIYE

100 gr margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
50 gr vişne reçeli
3,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
50 gr dövülmüş fındık

Oda ısısındaki margarini genişçe bir kaba koyun.

Üzerine yumurta, pudra şekeri, vanilya, un ve kabartma tozunu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun ve 10 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru merdane yardımıyla 3-5 mm kalınlığında açın ve yuvarlak tırtıklı kurabiye kalıbıyla kesin.

Kestiğiniz hamurları kurabiyeyi oluşturacak alt kısımların düz üst kısımların delikli olması için yarısını düz bırakın ve düz olanlara eşit sayıda bir kısmına delik açın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve hazırladığınız kurabiyeleri üzerine dizin.

Önceden 170 C°'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Piştikten sonra ortası delik olmayan kurabiyelerin üzerine vişne reçeli sürüp ortası delik olan kurabiyeleri üzerine kapatın.

Bolca dövülmüş fındık serperek servis edin.

