



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDU MARMELATLI KURABIYE

Malzemeler:

Hamur malzemesi:

25 su bardağı un

330 gram tereyağı

5 adet yumurta sarısı

15 su bardağı pudra şekeri

5 gram vanilya esansı

İç malzemesi:

Yarım kilo toz fındık

Yarım kilo pudra şekeri

3 adet yumurta beyazı

50 gram kakao

Üst malzemesi:

200 gram ahududu marmeladı

Hazırlanışı:

Hamur malzemesini yoğurarak yarım saat dinlendirin. Sonra 3 cm kalınlığında açın. İç malzemesi için tüm malzemeleri karıştırın. Açtığınız hamur içerisine iç harcıda koyarak rulo yapın. 200 derecede 7-8 dakika pişirerek marmeladı sürün. Tekrar 3-4 dakika daha fırınlayıp servise sunun.

[ML® Marmelatlı Bisküvi için tıklayın](#)