



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AL GÜLÜM KURABIYESİ

1 paket tereyağı
1 su bardağı su bardağı
1 adet yumurta
1 ay bardağı vişne suyu
1 ay bardağı kuru vişne
1 ay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
Alabildiğı kadar un

Tereyağı, yumurta, pudra şekeri ve vişne suyu mikserle çırpılır. Karbonat, vanilya ve toplanana kadar un ilave edilir. Biraz toplanmaya başlayınca kıyılmış kuru vişneler katılır. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Kurabiyeler fırın tepsisine dizilir. 185 derece fırında atlayana kadar pişirilir.