



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYRAM KURABİYESİ

1 margarin  
2 su bardağı pudra şekeri  
4 yumurta  
1 paket bitter çikolata  
2 çorba kaşığı yeşil fıstık  
4 su bardağı un  
Biraz kayısı marmeladı (yapıştırmak için)

İlk olarak önceden yumuşatılmış 1 paket margarin mikserle köpürecek kıvama gelene kadar çırpılır. Daha sonra margarine 2 su bardağı pudraşekeri ilave edilir. Bu karışıma 4 yumurta çırpmaya devam edilerek teker teker ilave edilir.alabildiği kadar un katılarak yoğrulur. Elde edilen hamur şanti torbasıyla istenilen şekilde sıkılarak yağlanmış tepside fırına verilir. Bu arada 1 paket bitter çikolata üzeri için eritilir. Fırından çıkan kurabiyeler ilk sıcaklığı çıkınca aralarına marmelat sürülerek yapıştırılır. Kurabiyeler servis tabağına alınır. Üzerine erimiş çikolata gezdirilir,toz fıstıkla süslenerek servis yapılır.