



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ ÇITIR KURABIYE

250 gr. yumuşak margarin
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 kabartma tozu
1 vanilya
1 limon veya portakal kabuğu rendesi
1 yumurta(sarısı içine, beyazı dışına)
Aldığı kadar un
Dövülmüş fındık
Böğürtlen veya vişne marmelatı

Marmelat dışındaki tüm malzemeleri karıştırıp hamur yapıyoruz. Kurabiye şekli verdiğimiz hamur parçalarının ortasını parmağımızla oyup, önce yumurta akına sonra fındığa batırıyoruz. 175-180C'de pişirdikten sonra ortalarına marmelatı yerleştiriyoruz. Sonra da karşısına geçip hayran hayran eserimizi seyrederiz.