



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ERİK MARMELATLI KURABİYE

Malzemesi:

1/2 bardak margarin
1/2 bardak şeker
1 yumurta
sarı ve akı ayrılmış
1 çorba kaşığı süt
2 bardak un
Kıyılmış ceviz
toz şeker ve erik marmelatı

Hazırlanışı:

Margarin ile şekeri karıştırın, yumurta sarısını vurarak bu karışıma yedirin. Sütü katın ve katı bir hamur elde edinceye kadar un ilâve edin. Hamuru bir kaç saat buzdolabında dinlendirdikten sonra çok ince açın. Yuvarlak kalıpla daireler halinde kesin. Daire şeklindeki hamurların yarısının orta kısmını yuvarlak delin ve bunların üstüne fırçayla yumurta akı sürün. Dövmüş ceviz ve toz şeker serpin. Bütün hamurları orta hararetli fırında pişirin. Soğuduktan sonra delik olmayan kurabiyelere erik marmelatı sürün. Üstüne ortası delik kurabiyeleri yerleştirin. Servis yapın.

[ML® Marmelatlı Bisküvi için tıklayın](#)