



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı nişasta
- 1 Bardak çilek reçeli
- 2 Bardak un
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Bardak şeker
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya

Geniş yoğurma kabının içine hamuru için gerekli malzemeleri sırasıyla ilave edip hamur özleşene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parmağınızla ortasına çukur yapın.(tatlı kaşığı ile de hamurun ortasına bastırabilirsiniz) Kurabiyeleri önce yumurta akına batırın ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kurabiyelerin ortalarına kaşık yardımıyla reçel dökün ve servis yapın.
