



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ SÜRPRİZ KURABIYE

- 125 gr. margarin
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 5 su bardağı kadar un
- Yarım paket kabartma tozu
- Bir paket vanilya
- Dolgu malzemeleri:
- 1 su bardağı hindistancevizi
- Bir tatlı kaşığı pancardan yapılmış gıda boyası
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 adet yumurta akı
- 1 yemek kaşığı çilek marmelatı

Kurabiye hamurunu tüm malzemeleri katıp yumuşak olarak hazırlayın. Hindistancevizi, çilek marmelatı, yumurta akı, şeker ve pancar boyasını karıştırın. Kurabiyeden iri bir ceviz büyüklüğünde alıp, avuç içinde açıp ortasına dolgu malzemesinden koyun. Büzerek kapatın, çok az gıda boyasını 3 yemek kaşığı suya karıştırın, kurabiyeleri önce bu suya, sonra toz şekere batırıp, kapattığınız yer altta kalacak şekilde tepsiye dizin. 175 derecelik önceden ısıtılmış fırında kızartmadan pişirin. Ben pembeleşmeye başlamadan ısıyı 160 dereceye düşürüp kurabiyelerin içini çekmesi için pişirmeye devam ediyorum.

