



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## COOKIES (KURABİYELER)

### Malzemeler:

250 gram un  
100 gram çilek reçeli  
150 gram margarin  
75 gram pudra şekeri  
2 adet yumurta sarısı  
Yarım paket vanilya  
1 limon kabuğu rendesi  
1 fincan toz şeker  
1 adet yumurta akı  
Süslemek için antepfıstığı

### Hazırlanışı:

Margarinle pudra şekerini yoğurun. Yumurta sarıları, un, vanilya ve limon rendesini katın. Ele yapışmayacak kıvamda hamur yoğurun. Fındık büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezeleri elle yuvarlayın. Orta kısmı çukur açın. Yumurta akına ve şerbete batırın. Az yağlı tepsiye dizin. Orta çukurlara çay kaşığının ucuyla marmelât (çilek reçeli) koyun. 170 derecedeki fırında pembe renkte pişirin. Fırından çıkartıp yeşil fıstıkla süsledikten sonra servise sunun. Ya da hamurdan mandalina büyüklüğünde bir hamur ayırarak geri kalan bisküvi hamurunu küçük kare bir tepsiye yayın. Üzerine çilek reçeli sürün. Ayrılan hamur parçasından ince şeritler elde edin. Reçelin üzerine kafes şeklinde yerleştirin. Fırında pembe renkte pişirin. Küçük parçalar halinde kesin.