



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞMELİ KURABİYELER

180 gr tereyağı, oda sıcaklığında
3/4 su bardağı toz şeker
1 yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
2 su bardağı kekun (ya da 2 su bardağı un + 1 paket kabartma tozu)
2 veya 3 yemek kaşığı kayısı reçeli
2 veya 3 yemek kaşığı ahududu reçeli

Fırını 155 C'ye getirin. İki fırın tepsisine yağlı kâğıt serin. Tereyağı ve şekerini iyice birbirine yedirin. Varsa bunun için mikserinizin düz başlığını kullanın. Yumurtayı ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Unu ilave edip özleşene kadar karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle yuvarlayarak tepsiye dizin. Her bir kurabiyenin ortasına işaret parmağınızla bir miktar bastırın. (Hamurun derinliğini ortalayacak kadar) Oluşan boşluklara 1 çay kaşığı reçel doldurun. Birinci tepsiyi fırının orta gözüne koyup 12 dakika pişirin. Pişince fırın teline alıp soğutun, aynı işlemi ikinci tepsi içinde gerçekleştirin. Hepsi soğuyunca servis tabağına alın.