



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUT YAPRAĞI KURABİYESİ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
15 yaprak ıspanak
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet yumurta
Alabildiği kadar un

Öncelikle ıspanak yaprakları çiğ olarak rondoda çekilir. Yumuşak margarin, yumurta, şeker ve ıspanak bir yoğurma kabına bırakılır. Parmak uçlarıyla malzemeler birbirlerine yedirilir. Sonra vanilya, kabartma tozu ve bütünleşene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır. Daha sonra bıçak sırtıyla yaprak damarları çizilir. Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye sıralanır. 190 derece sıcak fırında kurabiyeler rengini koruyacak kadar pişirilir.