



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FONDANLI KURABIYE

### MALZEMESİ:

5 adet yumurta  
5 çorba kaşığı tozşeker  
5 çorba kaşığı un  
Yarım paket küçük margarin  
2-3 çorba kaşığı marmelat  
İstenilen çeşit pasta örtülüğü

### HAZIRLANIŞI

Yumurta ile şekeri yumurta tenceresine koyup ılık bir yerde ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpınız. Un, çekilmiş badem ve yağı da koyup, hepsini tekrar 1-2 defa daha karıştırınız. Fırın tepsisine kağıt koyup, üzerine ince bir tabaka şeklinde hamuru döküp yayın. Orta ısı fırında kurutmadan pişiriniz. Fırından alınca yarısına kadar marmelat sürüp, diğer yarıyı üzerine kapatınız. Hafif bastırıp istenilen büyüklükte kare ve dikdörtgenlere kesin. Üzerlerine tekrar ince bir tabaka marmelat sürüp, çeşitli renkteki fondonlara bastırıp servis yapınız.