



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI BALLI KURABIYE

1 adet yumurta
3 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süzme bal
2.5 su bardağı un
1 adet yumurta akı
Yarım çay bardağı toz şeker
2 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı frambuaz
1 çorba kaşığı pudra şekeri

1 yumurta, margarin, yarım su bardağı toz şeker, bal ve unu yoğurma kabına alıp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamuru folyoya sarıp buzdolabında 15 dakika bekletin. Sürenin sonunda dolaptan çıkarın. Merdane yardımıyla orta kalınlıkta açın. Açtığınız hamurdan çay bardağının ağzıyla keserek yuvarlaklar çıkarın. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serip kurabiyeleri dizin. Yumurta akını fırça yardımıyla kurabiyelerin üzerine sürün. Toz şeker ve tarçını karıştırıp kurabiyelerin üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından çıkarıp hafif ılınması için bekletin. Üzerlerine ahududu yerleştirip pudra şekeri serpip servis yapın.