



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE REÇELLİ KURABIYE

Elif Korkmaz

125 gram tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta (sarısı içine, akı üzerine)
1 çay bardağı toz şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
Üzeri için:
1 çay bardağı fındık
1 çay bardağı vişne reçeli

Hamur yapmak için bir kâbın içine tereyağını koyup üzerine sıvı yağı, yoğurdu ve yumurta sarısını ekleyin. Hepsini beraber karıştırın ve yoğurun. İçine şekeri, unu, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın ve tepsiye dizin. Parmağınızla çukur oluşması için ortasına bastırın. Fırın tepsisine dizip üzerine kalan yumurta akını sürüp, kıyılmış fındıkları serpin. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine arzu ettiğiniz reçeli koyup ikram edin.