



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI MARMELATLI KURABIYE

Malzemeler

- 1 paket margarin veya tereyağı
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2-3 çorba kaşığı haşhaş tohumu
- 4-5 çorba kaşığı marmelat veya reçel

Hamur yoğuracağımız kaba eritip ılıttığımız margarini, sıvı yağı, pudra şekerini ekleyip çırpalım. Una haşhaş tohumu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller vererek hafifçe yassıtalım fırın kabına dizelim. Önceden ısıtılmış 170° ısı fırında kurabiyeleri, üzerleri beyaz kalacak şekilde pişirelim. Kurabiyelerin alt ısımalarına marmelat sürüp 2 kurabiyeyi birbirine yapıştırıp servis yapalım.



Fotoğraf "ibrahim ibo" tarafından gönderildi. 11.02.2019