



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI REÇELLİ KURABIYE

250 gram margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Dört buçuk su bardağı un  
2-3 çorba kaşığı haşhaş tohumu  
Yarım su bardağı marmelat veya reçel

Margarini eritin ve hemen ateşten almayıp 1 dakika daha hafifçe renk değiştirene dek tutun. Soğuttuktan sonra içine sıvı yağı ve pudra şekeri ekleyerek, karıştırın. Ardından unu ve 2-3 çorba kaşığı haşhaşı ilave edip, iyice karıştırın. Hamurun çok iyi özleşmesi için iyice yoğurun. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verin ve yassılaştırın. Ortalarını parmağınızla çukurlaştırıp, tepsiye dizin. Isıtılmış 130 derece fırında, beyaz kalacak şekilde pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Ortalarına marmelat veya reçel doldurup servis yapın.

