



KALP KURABIYE

3,5 su bardağı un
2 yumurta
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya ve kabartma tozu
1,5 çay bardağı pudra şekeri
Vişne reçeli

Derin bir kabın içinde sıvı yağı, yumurtayı, tereyağını iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyip karışımın üzerine ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. İstedığınız kalıp şekillerde kesip ortasına reçel koyup tepsiye dizin. Fırında 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın.

