



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALPLİ KURABİYE

115 gram oda sıcaklığında tuzsuz tereyağı
60 gr yarım su bardağı pudra şekeri
1 Yumurta sarısı
Yarım çay kaşığı vanilya
140 gram sade un
2 yemek kaşığı Mısır nişastası
Vişne veya sevdiğiniz başka bir reçel türü

Tüm malzemeleri güzelce yoğurun. Yuvarlak top haline getirin.
Her topun üzerine kalp şekli oluşturun. Kalbin içini vişne reçeli ile doldurun.
Isıtılmış fırında 10-12 dakika veya hafif altın rengi kahverengi olana kadar pişirin.

