



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATLI KURABIYE

Yarım paket margarin
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı un gibi çekilmiş fındık
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
4 çorba kaşığı kayısı marmelatı
1 adet yumurta akı

Yumuşak margarin, fındık, kabartma tozu ve yumurta sarısı parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenir. Hamur merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır. Büyük çay bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir. Yuvarlakların yarısının ortası da küçük çay bardağı ağzıyla kesilerek çember şeklini alır. Yuvarlaklar fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta akı sürülür, üzerine çember şeklinde kesilen hamur parçaları yerleştirilir. Kurabiyeler önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Açık pembe renkte pişirilir. Soğuyunca oyuklara taşırmadan marmelat konur.

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)
