



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAYISI MARMELATLI KURABIYE

- 200 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı dövülmüş ceviz
- 1 Çay Bardağı toz badem
- 1 Çay Fincanı pudra şekeri
- 3 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı kayısı marmelatı

Oda sıcaklığında yumuşamış sana hamur işi yağ, unu, pudra şekerini, kayısı marmelatını ve toz bademi karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamut elde edin. Hamuru merdane yardımıyla açın. Örümcek şeklindeki bir kalıpla kesin ve tepsiye dizin, önceden ısıtılmış fırında pembemsi bir renk alana dek pişirin. Fırından çıkınca üstüne marmelat sürün ve yarım ceviz koyun. Soğuduktan sonra servis yapın.