



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAYISILI KURABIYE

1 yumurta aki  
1 yumurta  
100 g margarin  
1 ay bardağı toz seker  
1 paket vanilya  
2,5-3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 yumurta sarisi  
Yarım ay bardağı yaprak badem  
İçi için:  
Yarım su bardağı kayisi marmelati

1 yumurta aki, 1 yumurta, margarin, toz seker, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazırlayın. 2-3 mm kalınlığında açıp yuvarlak iek seklindeki kalıpla kesin. Bu yuvarlakların yarısının ortalarını daha kk yuvarlak bir kalıpla kesin. Halka seklindeki (ortaları kesilmiş) kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarisi sürüp badem serpin. Bütün hamurları fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 15-25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra yuvarlak kurabiyelere kayisi marmelati sürün ve üzerlerine halka kurabiyeleri kapatın. Kurabiyelerin ortalarını kalan marmelat ile doldurun.

---