



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 bardađı toz seker
1 paket vanilya
2,5-3 su bardađı 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 yarisinin ortalarını daha küçük yuvarlak bir kalıpla kesin. Halka seklindeki (ortaları kesilmis) kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarisi sürüp badem serpin. Bütün hamurları fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmis 160 dereceli fırında 15-25 dakika pisirin. Soğuduktan sonra yuvarlak kurabiyelere kayisi marmelati sürün ve üzerlerine halka kurabiyeleri kapatın. Kurabiyelerin ortalarını kalan marmelat ile doldurun.