



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI KURABIYE

250 gr. tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
2 kahve fincanı pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı mısır nişastası
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Yumurta beyazı
İçi için:
Çekirdekleri çıkartılmış 1 kase kiraz

Küçük parçalara ayrılmış soğuk tereyağı üzerine pudra şekeri, nişasta, yumurta sarısı, kabartma tozu, sıvı yağ eklenip karıştırılır. Un eklenip yoğrulur. Hamur 10-15 dakika dinlendirilir. Cevizden biraz büyük parça hamur alınıp ortasına kiraz eklenip şekillendirilir. Üstüne yumurta akı sürülür. 170-180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

