



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI KURABIYE

3 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
150 gr. margarin
1 yumurta
250 gr. dilediğiniz bir marmelat
2-3 yemek kaşığı pudra şekeri

Un, şeker, vanilya, dilim halinde kesilmiş margarini ve yumurtayı bir kâede karıştırıp yoğurduktan sonra yarım saat soğuk bir yerde dinlendirin. Hamuru iki-üç parçaya bölüp her parçayı teker teker unlanmış bir yerde 3 milimetre kalınlıkta açın. Bu hamur parçalarından bir çay bardağı ile ya da küçük kalıplarla kurabiyeler kesin. Bu kurabiyelerin yarısını da, ya ortasını şekillendirerek ya da keserek açın. Şimdi hem ortası delik kurabiyeleri hem de deliksiz olanları parşömen kâğıdı, ile döşediğiniz bir tepsiye yerleştirin. Böylece yüksek ısıda fırında 10 dakika kadar pişirin. Sonra soğumaya bırakın. Daha sonra da deliksiz kurabiyelerin üzerine tamamen marmelat sürüp, delikli olan kurabiyeleri de üzerine oturtun.