



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI KURABIYE

1 kavanoz marmelat
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
4 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
Yeterince un

Şekeri ve sütü hamur yoğurma kabına alın. Şeker eriyene dek çırpın. Ardından 3 adet yumurtayı ve 1 adet yumurtanın akını ilave edin. 1 su bardağı sıvı yağ, karbonatı ve kabartma tozunu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olana dek un ilave edin. Malzemeler karışana dek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle yuvarlak şekil verin. Yuvarlak hamurların ortasına parmak bastırarak çukur yapın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış orta ısıda fırında üzerleri pembeleşene dek pişirin. Fırından çıktıktan sonra her kurabiyenin ortasına marmelat sürüp servis yapın.