



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI KURABIYE

1 kavanoz portakal marmelatı,
1,5 su bardağı 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 1 su bardağı sütü hamur yoğurma kabına alın. Şeker eriyene dek çırpın. 3 adet yumurtayı ve 1 adet yumurtanın akını ilave edin. Yumurta sarısını sonra kullanmak için bir kenarda bekletin. 1 su bardağı sıvıyağı, 1 çay kaşığı karbonatı ve 1 çay kaşığı kabartma tozunu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olana dek un ekleyin.

Malzemeler özleşene dek yoğurun. Hamurdan cevizden biraz büyükçe parçalar koparın.

Elinizde yuvarlayarak şekil verin. Yuvarlak hamurların ortasına parmağınızla bastırarak çukur oluşturun.

Yumurta sarısı sürün. Hafifçe yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış orta ısıda fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra ılınmasını bekleyin. Her kurabiyenin çukur olan kısmına portakal marmelatı koyun. Servis yapın.