



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI KURABİYELER

Yaklaşık 70 adet

300 g un,

1 tatlı kaşığı natron,

160 g pudra şekeri,

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi,

1.5 paket kurabiye baharatı (tarçın, kişniş, karabiber, kakule, hindistancevizi, karanfil),

80 g bal,

2 yumurta

İçi:

100 g kuru üzüm,

50 g fıstık,

50 g şeritlenmiş badem,

50 g fındık,

40'ar g limon ve portakal şekerlemesi

Ayrıca:

6-7 yemek kaşığı kayısı konfitürü,

1 yumurta,

35 adet soyulmuş badem

1. Unu, pudra şekeri, natron, limon kabuğu ve baharatları karıştırın. Hafif ısıtılmış balı yumurta ile biraz çırpın, kuru malzemelerle karıştırın, hamur yoğurun.
2. Kuru üzümleri az suya bastırın. Kalan malzemeleri kıyın ve üzümlerle birlikte bir tasta karıştırın.
3. Fırını 200 derecede ısıtın.
4. Hamuru ikiye bölün. Yarısını unlu zemin üstünde tepsi büyüklüğünde açın. Hamuru yağlı bir tepsiye dizin, üzerine ılık konfitür sürün, cevizli karışımı yayın. Hamurun öbür yarısını üstüne örtün, oklava ile hafif bastırın.
5. Üstüne yumurta sürün, 15 -20 dakika pişirin.
6. Kurabiyeleri kare şeklinde kesin (2.5 x 2.5 cm). Yarım badem ile garnitür yapın.