



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI KURABİYE

3 su bardağı un, 250 g margarin (oda sıcaklığında yumuşamış), 1 çorba kaşığı yoğurt, 1 kahve fincanı pudra şekeri, 1 adet yumurta sarısı, 1 paket şekerli vanilin, 1 paket hamur kabartma tozu yoğurular, üzerine nemli bez kapatılıp 15 dakika dinlendirilir. Yarım kg. kırmızı italyan eriği, 1,5 su bardağı şeker kısık ateşte pişirilir, sıcakken süzgeçten geçirilerek soğutulur. Hamurdan küçük parçalar koparılır, kase şekli verilip yağlanmış tepsiye dizilir. 180'de fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Ortalarına marmelat eklenir (kayısı, böğürtlen v.b.), üzeri fındık, fıstık ile süslenir.
