



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI KURABIYE

MALZEMELER

1 su bardağı seker
1 paket margarin (oda sıcaklığında)
1 ay kasığı tarçın
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta
1 orba kasığı kakao
Alabildiği kadar un
1 kase marmelat
1 su bardağı pudra sekeri
1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur yogurma kabına yumusatılmış margarini ve sekeri alarak krem haline gelene dek yogurun. Ardından sütü, 1 yumurtayı, tarçını, kakaoyu, kabartma tozunu da ekleyerek, karıştırın. Azar azar unu ilave ederek, kulak memesi yumusaklığında, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparip, yuvarlayın ve ortalarına basparmagimizi bastırarak ufak çukurlar yapıp tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında, kurabiyeler pembelesene kadar (35 dak.) pisirin. Fırından alıp, ılıttıktan sonra ortalarındaki boşluklara marmelat doldurun ve üzerine pudra sekeri serpip, servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 11.03.2021