



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI KURABIYE

Emine Beder

1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı erimiş margarin
1 ay bardağı yoğurt
4-4,5 su bardağı un
3/4 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
3-4 orba kaşığı marmelat (herhangi bir marmelat)
pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Hamur yoğuracağımız kaba sıvı yağı, eritip ılıttığımız margarini, yoğurdu, pudra şekerini, vanilyaları ekleyip çırpalım. Unu ve kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru merdane ile 0.5 mm. kalınlıkta açalım. Hamuru arzu ettiğimiz şekilde bisküvi kalıpları ile keselim. Hamurların yarısının ortalarını daha küçük bir kurabiye kalıbı ile keserek çıkaralım. Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına dizip önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında üzerleri beyaz kalacak şekilde pişirelim. Kurabiyeleri fırından alıp ortası delikli olan kurabiyelerin üzerine pudra şekeri eleyelim. Deliksiz kurabiyelerin üzerlerine ise 1 tatlı kaşığı marmelat sürelim. Marmelatlı kurabiyelerin üzerine pudra şekerli kurabiyeleri yerleştirip servis tabağına dizelim.



Fotoğraf "ibrahim ibo" tarafından gönderildi. 11.02.2019