



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI UN KURABİYESİ

120 gram tereyağı
1 ay bardağı pudra şekeri
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 ay kaşığı kabartma tozu
Arasına koymak için kayısı marmeladı

Tereyağını eritin ve soğumaya bırakın Üzerine unu, pudra şekerini yavaşça ilave edip yoğurun. Vanilya ve kabartma tozunu da içine ilave edip hamurdan küçük yuvarlaklar yapın ve fırın tepsisine dizin. 160 derecede kurabiyeler beyaz kalacak şekilde pişirin. Yaklaşık 15 dakika pişirmek yeterli. Çıkartınca da iki kurabiye arasına kayısı marmeladı sürüp, üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.