



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE ŞEKERLEMELİ KURABİYE

250 gr. margarin (çok yumuşak)

3 fincan un

3 adet yumurta

2 su bardağı pudra şekeri

100 gr. meyve şekerlemesi

Vanilya

Margarini, şekeri ve vanilyayı köpürterek çırpın. Yumurta sarılarını teker teker yedirerek ilâve edin. iyice karıştırın. ince kıyılmış meyve şekerlemesini katın ve unu da koyun. Yoğurun. Sıkma torbasına koyup yağlanmış tepsiye sıkın. Orta ısıllı fırında 12-15 dakika pişirin.