



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPATYA KURABIYESİ

Hamur için:

2+1/4 su bardağı un

2 çorba kaşığı pudra şekeri

150 gr. margarin

1 adet yumurta

Yarım paket vanilya

1 adet limon kabuğu rendesi

İçi için:

1,5 su bardağı fındık içi (çekilmiş)

Yarım su bardağı pudra şekeri

3 adet yumurta

1 adet limon kabuğu rendesi

15 -20 adet iç badem

2 -3 kaşık marmelat

Un elenir. 150 gr. yumuşak yağ, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı pudra şeker, limon kabuğu rendesi karıştırılır ve hamur yapılır. (Fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)

Merdane ile 3- 4 mm inceliğinde açılır. Papatya kalıplarının içine yerleştirilir. Ortasına bir çay kaşığı marmelat konur.

Makineden çekilmiş fındık, yumurta, pudra şekeri, limon kabuğu rendesi karıştırılır. Kalıpların üzeri bu karışımla doldurulur. Kabuğu çıkarılmış ve ikiye ayrılmış badem Papatya şeklinde yapıştırılır. Kalıplar tepsiye dizilip orta hararetle 25 dakika kadar fırında pişirilir.

Not: Kalıpları yağlamaya gerek yoktur. Hamur yağlı olduğu için kurabiye kolay çıkar.

