



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ MARMELATLI KURABIYE

Hamuru için:

1 kase un

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı pudra şekeri

1 yumurta(Oda sıcaklığında)

Marmelat dolgusu için:

Marmelat

Damla çikolata

Üzeri için:

Pudra şekeri

Hamur malzemelerini sırasıyla bir kaba ekleyelim ve yoğuralım. Tereyağını soğuk ekleyelim. Kulak memesi kıvamında bir hamur olmalı. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırarak yuvarlayalım.

Hamuru çok inceltmeden içine marmelat, damla çikolata ekleyin ve istediğiniz şekli verin. İç dolgusu için istediğiniz malzemeyi kullanabilirsiniz. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika üzerini kızarana kadar pişirebilirsiniz.

