



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KALP KURABIYE

2-3 su bardağı un
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
3-4 çorba kaşığı reçel

Bir kâbın içinde pudra şekerini ve unu karıştırın. İçine kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip harmanlayın. Tereyağını, yumurtayı elinizi biraz zorlayarak yoğurun. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp kalıplarla kesin. Yağlanmış unlanmış tepsiye dizin. İstenirse değişik şekillerde hazırlanabilir. Ortasını boş bırakıp reçelle doldurun. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 15 dakika pişirin. Servis tabaklarına alıp soğumaya bırakın.

Not: Kurabiye sade olarak da pişirilip sonra ortasına reçel ya da çikolata konulabilir.
