



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REÇELLİ KALP KURABIYE

250 gram oda sıcaklığında tereyağı  
4 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 çorba kaşığı yoğurt  
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu  
Aldığı kadar un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
1 çaybardağı tanesiz vişne reçeli  
1 tatlı kaşığı nişasta

Tereyağını ve pudra şekerini iyice yoğurun. İçine yoğurt, rendelenmiş limon kabuğu, un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip kulakmemesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra unlanmış tezgahta açın. Merdane yardımıyla açtığınız hamuru kalp şeklinde kesin. Yuvarlak hamurların yarısının ortasına nişastayla karıştırılmış vişne reçeli koyup fırın tepsisine dizin. Hamurların kenarlarını kıvrıp yükseltin. İstenirse kalp şeklinde kesilmiş içi boş parçalardan kenar yapılabilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis tabağına alın ve üzerlerine pudra şekeri serpin.