



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ KURABIYE

2 su bardağı un
150 gram tereyağı
3 çorba kaşığı reçel
1 çay bardağı iri kıyılmış fındık
1 çay bardağı mavi haşhaş
2 yumurta
1 çay bardağı nişasta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı şeker

Öncelikle kuru malzemeleri bir kabın içinde karıştırın. Yumurta ve yağı ekleyip hamur haline getirip yuvarlayın. Ortasına parmakla batırıp çukurlaştırın. Yumurtanın akını sürüp haşhaş serpin. Tepsiyeye dizip 200 derecede 30 dakika kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Ortasına reçel koyup, çay saatinde ikram edin.

