



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ KURABIYE

- 150 g Tereyağı
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Nişasta
- 1 Su Bardağı Pudra şekeri
- 1 Çay Kaşığı Tarçın
- 1/2 Çay Bardağı ahududu reçeli

Oda sıcaklığındaki tereyağını pudra şekeri ve yumurtayla birlikte elimizi kullanarak karıştıralım. Kalan malzemeleri de ilave edip, sert bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edelim. Hamuru biraz toparlanması için yarım saat kadar buzdolabında bekletelim. İyice sertleşen hamuru kesme tahtası üzerinde merdaneyle açtıktan sonra, kurabiye kalıplarıyla şekiller çıkartıp, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Kurabiyeleri 160 derecelik fırında 15 dakika pişirelim. Soğuduktan sonra üzerilerine reçel sürüp servis edelim.

