



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ KURABIYE

1 yumurta ve 250 gr. margarini mikserle 5 dk. ırpın. 2 yemek kaşığı dövülmüş badem, 1/2 çay kaşığı tuz, 1/2 su bardağı toz Őeker, 2 poŐet Dr. Őekerli vanilin, 3 su bardağı elenmiŐ un, 1 poŐet hamur kabartma tozu, 1 limon kabuğu rendesi ekleyip yoğurun. Hamuru ikiye bölün, ikisini de yağlı kağıt arasında 2 mm kalınlığında açıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Tırtıklı yuvarlak kalıpla hamurları kesin. Yarisını fırın tepsisine dizin. Üzerlerine birer çay kaşığı viŐne reçeli koyun. Kalan hamurların ortalarına bıçakla artı yapın ve diğerlerinin üzerine kapatın. Daha küçük bir kalıpla kenarlardan yapıŐacak Őekilde üzerlerine bastırın. 180 °C'ye ısıtılmıŐ fırında 15-20 dk. piŐirin.
