



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REÇELLİ KURABIYE

- 150 Gr Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı ince çekilmiş fındık
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 1 Şu Bardağı un
- 1 Çay Bardağı mısır nişastası
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Adet yumurta

Margarin ile şekeri yoğurun. Yumurtayı ilave edip yoğurmaya devam edin. Diğer malzemeleride ekleyip özleşinceye kadar yoğurmaya devam edin. Hamurunuz yumuşak ise toparlamak için un yerine mısır nişastası ekleyin. Hamurunuz yumuşak olsun. buzdolabında 30 dk bekleyin. Nişasta serptiğiniz tezgahta 1/2 cm kalınlığında hamuru açın. Eşit sayıda kapalı ve ortası delik ayrı ayrı hamur açın. 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dk pişirin. Fırından çıkınca ızgara tel üzerine alarak soğutun. Kurabiyeler soğuyunca ortası delik olmayan kurabiyelerin üzerine reçel sürün ve ortası açık olan kurabiyeyi üzerine kapatın.