



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Adet yumurta
- 5 Çorba Kaşığı reçel

Oda sıcaklığında yumuşatılmış 1 paket margarini, pudra şekerini ve yumurtayı karıştırın. Bir saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenmiş hamuru merdane veya oklava yardımıyla yarım santim kalınlığında açın.Çay bardağının ağız ile yuvarlaklar kesin. Kestiğiniz yuvarlakların yarısının ortasına küçük bir şişe kapağıyla delik açın. Hepsini tepsiye dizin ve 200 dereceli fırında kızartmadan pişirin.Bütün olarak pişirdiğiniz kurabiyelere reçel veya marmelat sürüp, delikli kurabiyeleri üzerine yerleştirdikten sonra servis yapın.