



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KURABIYE

150 Gr Sana Hamurışı
1 Paket vanilya
2 Adet yumurta
3 Yemek Kaşığı yoğurt
3 Yemek Kaşığı pudra şekeri
15 Yemek Kaşığı un

Margarini ve pudra şekerini elimizle ezerek iyice karıştırıyoruz üzerine yumurta sarısını vanilyayı ve yoğurdu katıp iyice karıştırıyoruz daha sonra unu da karıştırıp kurabiye hamurunu hazırlıyoruz. Üzerini örtüp oda sıcaklığında 20 dk. bekledikten sonra hamurumuzu ikiye bolup yarım cm kadar açıyoruz. Kurabiye kalıplarıyla istediğimiz şekli veriyoruz üste koyacağımız şeklin ortasını kalem kapağı yada kola kapağı ile açıyoruz iki şekli yumurta akı sürüp birbirine yapıştırıyoruz. 5 dk. önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 15 dk. pişirip hemen çıkarıyoruz. Kurabiyeler soğuduktan sonra çukur yerlerine reçel yada marmelat koyup servis tabağına sıralıyoruz.