



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KURABIYE

Dilek Girgin

- 2.5 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Pudra Şekeri (veya toz şeker)
- 5 Çorba Kaşığı Margarin
- 1 Paket Vanilya
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 2 Adet Yumurta (birinin akı ayrılacak)
- 1/2 Çay Bardağı Portakal Reçeli
- 1/2 Çay Bardağı Vişne Reçeli

Unu, şekeri, margarini, vanilyayı, kabartma tozunu ve 1 yumurtayla 1 yumurtanın sarısını yoğurma kabına alalım. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Elimizde yuvarlayarak yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine dizelim. Ortalarını parmağımızla bastırarak çukurlaştıralım. Üzerlerine çırpılmış yumurta akını sürelim. 180 derecelik fırında pembeleşene kadar pişirelim. Fırından çıkan kurabiyeleri soğumaya bırakalım. Ardından her kurabiyenin ortasına suyunu süzdürdüğümüz portakal ve vişne reçellerini koyalım. Dilersek biraz da pudra şekeri serperek servis yapalım.

Not: Evinizde başka reçelleriniz mevcutsa reçel seçeneğinizi 2 ile sınırlı tutmayıp birbirinden farklı lezzette birçok kurabiye oluşturabilirsiniz.