



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
1 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı pudra şekeri
5 Çorba Kaşığı marmelat veya reçel

Oda sıcaklığında yumuşatılmış 1 paket margarini, pudra şekerini ve yumurtayı iyice karıştırın. Yeteri kadar un ve kabartma tozunu da ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur haline getirin. Bir saat kadar buzdolabında dinlendirin. Dinlenmiş hamuru merdane veya oklava ile yarım santim kalınlığında açın. Çay bardağının ağzı 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. Pudra şekeri ile üstünü süsleyebilirsiniz .