



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELLİ KURABIYE

Malzemeler

Yarım paket margarin

1 Su bardağı pudra şekeri

Yeterince un

Yarım su bardağı dövülmüş fındık

1 Tatlı kaşığı tarçın

2 Çorba kaşığı şeftali reçeli

Pudra şekeri

Yapılışı

Oda ısısındaki margarinini elinizle yoğurup, üzerine pudra şekeri ve un ilave edin. Hamur toplana dek un ilave edin. Yarım su bardağı dövülmüş fındığı ve 1 tatlı kaşığı tarçını karıştırın. Hamuru merdaneyle yarım cm. kalınlığında açın. Bir bardak yardımıyla yuvarlak bir şekilde kesin. İlk yuvarlağın üstüne tarçınlı fındık karışımı ve şeftali reçelinin tanelerini koyun. Üzerine ikinci yuvarlağı kapatarak kenarlarına çatal ile şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. İlıdıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

[ML® Reçelli Kurabiye için tıklayın](#)
