



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER KURABIYE

2 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
100 gram tereyağı
100 gram toz badem
Üzeri için:
5 çorba kaşığı şeker ve vişne reçeli

Un, şeker, yumurta, yoğurt, vanilya, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Son olarak toz bademi hamurun içine ekleyip hemen karıştırın. Hamuru açıp yuvarlak şekiller verin, şekeri serpip ortasına bastırın. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp üzerine reçel sürüp soğumaya bırakın. İsterseniz içine badem koymadan da yapabilirsiniz. Çayın kahvenin yanında misafirlerinize ikram edin.