



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERLİ KURABIYE

125 gr. margarin  
2 adet yumurta  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı toz şeker  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
4-5 kaşık marmelat  
İri kıyılmış antepfıstığı veya fındık

Yumurtaların birinin akını ayırın. Margarini eritip soğutun. Yoğurma kabında margarin, yumurtalar, yoğurt, tozşeker ve kabartma tozunu karıştırın. Aldığı kadar un ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Tezgahı unlayın. Hamuru merdane ile 1 cm. kalınlığında açın. Bir bardakla kesin. Ortasını minik kalıpla oyun. Üzerine yumurta beyazı sürüp, tozşekere batırıp, yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısıllı fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Soğutun. Aralarına marmelat sürüp yapıştırın. Etrafını bıçakla hafif marmelatlayın. İri kıyılmış fındık veya antepfıstığına bulayıp, servis yapın.