



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SULTAN KURABİYESİ

Malzemeler:

250 gram margarin
2 adet yumurta sarısı
8 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
1 kase elma marmeladı
4 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

Oda ısısında yumuşamış margarini, yumurta sarılarını ve pudra şekerini yoğurma kabına alıp karıştırın. Vanilya ve unu yavaş yavaş ekleyerek orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Hamurdan limondan küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Ortasına baş parmağınızla bastırarak çukurlaştırın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. 160 derecedeki fırında pembe beyaz pişirin. Elma marmeladının içine ceviz ve tarçın koyup karıştırın. Kurabiyelerin çukur yerlerine birer tatlı kaşığı koyup servise sunun.