



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE DOLGULU KURABIYE

1 paket margarin (250 gr.)
4 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Dondurulmuş vişne

Un hariç bütün malzemeleri kaba koyup yoğuruyoruz. Unu azar azar ekliyoruz. Yumuşak, ele yapışmayan kıvama gelene kadar un ekliyoruz. Kıvamını alınca hamurdan, cevizden biraz büyük toplar alıyoruz. Yuvarlayıp, düzleştirip elimizle ortasına buzlu vişneleri, buzları çözülmeden koyup kapatıp yuvarlıyoruz. Önceden ısıttığımız 175 derecelik fırında üzerleri hafif renk değiştirene kadar pişiriyoruz.

