



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNE REÇELLİ KURABIYE

Elif Korkmazel

- 125 gram tereyağı
- Yarım ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 yumurta (sarısu içine, akı üzerine)
- 1 ay bardağı toz şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- Üzeri için:
- 1 ay bardağı fındık
- 1 ay bardağı vişne reçeli

Hamur yapmak için bir kabın içine tereyağını koyup üzerine sıvı yağ, yoğurdu ve yumurta sarısını ekleyin. Hepsini beraber karıştırın ve yoğurun. İçine şekeri, unu, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın ve tepsiye dizin. Parmağınızla ukur oluşması için ortasına bastırın. Fırın tepsisine dizip üzerine kalan yumurta akını sürüp, kıyılmış fındıkları serpin. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine arzu ettiğiniz reçeli koyup ikram edin.