



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ TOP KURABIYE

150 g yumuşak tereyağı
100 g Pudra şekeri
1 Tutam Tuz
1 Paket Vanilya
10 g Toz Badem
1 Tatlı Kaşığı Limon Kabuğu Rendesi
250 g Un
1 Adet Yumurta
1 Adet Yumurta akı
1 Su Bardağı donmuş vişne taneleri
Süslemek için:
File badem
Pudra şekeri

Tereyağı, pudra şekeri, tuz ve vanilyayı karıştıralım, bir yumurta ilave edelim. Un ve toz badem ile limon rendesini de ekleyip hamuru yoğuralım. Buzdolabında 30 dakika dinlendirelim. Hamuru yarım santim kalınlığında açalım. Çay bardağının ağzı ile yuvarlaklar keselim. Ortasına donmuş bir vişne yerleştirip kapatalım, yumurta akına batıralım.

Yağlı kağıt yayılan tepsiye aralıklı olarak dizelim. Kurabiyelerin üzerine file badem serpip 170 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirelim. İlınan kurabiyelerin üzerine çay süzgeçinden eleyerek pudra şekeri serpelim.

