



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VOLKAN KURABIYESİ

Tukaş Böğürtlen Reçeli
1 adet yumurta
100 gr tereyağı
150 gr margarin
2 yemek kaşığı öğütölmüş tuzsuz badem
½ çay kaşığı tuz
½ su bardağı toz şekeri
1 yemek kaşığı vanilin
3 su bardağı un
1 paket hamur kabartma tozu
1 adet limon kabuğı rendesi
½ çay bardağı pudraşekeri

Yumurta, tereyağı ve margarini birbirlerine iyice yedirin. Üzerine badem, tuz, toz şeker ve vanilini ilave edip karıştırın. Un, hamur kabartma tozu ve limon kabuğı rendesini de ekleyip yoğurun. Hamuru ikiye bölün. Her ikisini de yağlı kağıdın arasında 2 mm kalınlığında açın ve buzdolabında 1 saat dinlendirin. Çiçekli kalıpla hamurları kesin. Yarısını fırın tepsisine dizin. Diğer yarısının ortasını ufak yuvarlak bir kalıp ile çıkartın. Tepsie aldığınız hamurların üzerine ortalarında yuvarlak çıkarttığınız hamurları koyun. Yapışmaları için üzerlerine hafifçe bastırın. 180 derece'deki fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkan kurabiyeleri ılımaya bırakın ve üzerlerine pudra şekeri serpin. İlıdıktan sonra ortalarına birer çay kaşığı Tukaş Böğürtlen Reçeli koyun. Servis edin.



