



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VOLKAN KURABİYESİ

3 Su Bardağı elenmiş un
1 Su Bardağı yarım toz şeker
1 Adet yumurta
2 yemek kaşığı dövülmüş badem
250 Gr Sana Hamurışı

1 yumurta ve 250 gram margarini mikserle 5 dk. çırpın. 2 yemek kaşığı dövülmüş badem, yarım su bardağı toz şeker, 2 poşet şekerli vanilya, 3-3.5 su bardağı elenmiş un, 1 poşet hamur kabartma tozu, 1 limon kabuğu rendesi ekleyip yoğurun. Hamuru ikiye bölün. ikisini de pişirme kağıdı arasına 2 mm kalınlığında açıp buzdolabına 1 saat bekletin. tırtıklı yuvarlak kalıpla hamurları kesin. Yarisını fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine birer çay kaşığı vişne reçeli koyun. Kalan hamurların ortalarına bıçakla artı yapın ve diğerlerinin üzerine kapatın. daha küçük bir kalıpla kenarlardan yapışacak şekilde üzerlerine bastırın. 180 derecedeki fırında 15-20 dk bekletin.
