



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN KURABIYE

125 gr. yumuřak tereyađı
100 gr. řeker
1 paket řekerli vanilin
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 adet limon kabuđu rendesi
250 gr. elenmiř un
1 paket kabartma tozu
60 gr. kurutulmuş kırmızı yaban mersini
60'ar gr. kıyılmış fındık ve şam fıstığı
45 ml. kayısı marmeladı

Tereyağını mikserle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Sırayla şeker, şekerli vanilin, yumurta, yumurta sarısı ve limon rendesini ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyin. En son yaban mersini, fındık ve 40 gr. şam fıstığını katıp karıştırın. + Hamurdan tatlı kaşığı yardımıyla ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. 170° C'de ısıttığınız fırının 2. rafında 12-15 dakika pişirin. Pasta ızgarasında soğumaya bırakın. - Marmeladı ısıtıp ince bir tabaka halinde kurabiyelere sürün. Üstlerine kalan fıstıkları serpiştirin. Aralarına kağıt serip kutuya yerleştirin, serin ve kuru ortamda 10 gün saklayın.