



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 4 Kahve Fincanı toz badem
- 2 Kahve Fincanı esmer şeker
- 1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
- 500 gr un
- 100 gr vişne marmelatı
- 2 Tatlı Kaşığı zencefil

Unu bir kaba eleyin. Zencefili, şekerini, Sana Yağını, yumurtaları, toz bademi ve kabartma tozunu ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru merdane ile düz bir zeminde 4 mm kalınlığında açın. Hamurları kalp şeklindeki bir kalıpla kesin (bu kalıpları kartondan siz de hazırlayabilirsiniz). Şekilli hamurların yarısının ortasını küçük kalp şeklindeki bir kalıpla tekrar kesin. Tüm kurabiyeleri, hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Sonra kurabiyeleri ikili olacak şekilde üst üste koyun (ortasını kestikleriniz üste gelecek). Küçük kalplerin içine vişne marmelatı doldurup, servis yapın.