MALATYA KURABİYESİ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım paket kabartma tozu
Çeyrek çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un (En az 4 su bardağı)
Üzeri için:
30 adet kayısı çekirdeği içi

Oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekeri parmak uçlarıyla krema kıvamına gelene kadar karıştırılır.
Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu eklenir.
Daha sonra azar azar, bütünleşene kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
Ele yapışmayan ve dağılmayan bir kıvama geldiği zaman hamur olmuş demektir.
Şekillendirmeye başlamadan hemen önce fırın 170 derecede yakılır.
Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hafifçe bastırılır.
Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. Ortalarına uzunlamasına kayısı çekirdeği saplanır.
Sıcak fırına verilir. Açık kahverengi olana dek pişirilir. (Çatlaklar oluşması doğaldır.)
Fırından çıktıktan yarım saat sonra tepsiden alınır.
Kurabiye bekledikçe lezzeti artar.

Not: Malatya kurabiyesinin tek özelliği kullanılan margarindir. En az 2 kiloluk tenekelerde satılan susuz margarin kullanılır.