DEFİNE KURABİYESİ

150 Gr. margain
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
5 Çay bardağı un
2 Dolu çorba kaşığı yoğurt
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
1,5 Çorba kaşığı kakao
1 Su bardağı kiraz ya da vişne reçeli tanesi

Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri ve yoğurt konur.
Malzemeler parmak uçlarıyla birbirine yedirildikten sonra vanilya, kabartma tozu ve yoğurdukça yedirerek un eklenir.
Hamur pürüzsüz bir kıvam alınca iki eşit parçaya ayrılır.
Bir parçasına kakao eklenerek yoğrulur. Hamur parçaları üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
Her iki renk hamurdan, fındıktan biraz büyük 30 ar adet parça koparılıp yuvarlanır.
Önce kakaolu parça çay tabağından biraz küçük olacak şekilde parmak uçlarıyla açılır. Diğer tarafta aynı şekilde açılmış beyaz parça, kakaolu parçanın üzerine konur.
Üstte bulunan beyaz parçanın tam ortasına 2 adet kiraz ya da vişne reçeli konur, ağzı büzdürülerek top yapılır, kapatılan yer alta gelecek şekilde yağsız tepsiye dizilir.
Bütün kurabiyeler bu şekilde hazırlanır, biraz aralıklı olarak tepsiye dizilir.
Önceden kızdırılmış fırında (180 derece) 15 - 20 dakika pişirilir.
Fırından çıkıp, soğuyunca ikram edilir.

Not: Kiraz şekerlemesi yapmak için; Yaklaşık 60 adet taze kirazın çekirdekleri çıkartılır üzerine 1 çay bardağı toz şeker dökülür, bir gece kapağı kapalı olarak bekletilir. Ertesi günü kirazlar hafif buruşana kadar pişirilir. Ocaktan alınınca tanelerin suyunun süzülmesi için süzgüde 2 - 3 saat bekletilip, kullanılabilir. Artan suyu da biraz soğuk suyla sulandırılarak şerbet yapılıp içilebilir.