



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

REELLİ KURABIYE



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1,5 çay bardađı pudra Őekeri
- 1 ay bardađı süt
- 2,5 Su bardađı un
- 3 Su bardağı mısır niŐastası
- Yarım ay kaŐığı tuz
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- zeri için;
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 ay bardađı pudra Őekeri
- 1 ay bardađı tanesiz reel

- # Margarin oda ısısında yumuŐatılır, büyük çukur bir kaba aktarılır. zerine pudra Őekeri, süt ve yumurta sarısı eklenir, kaŐıkla ya da parmak uçlarıyla karıŐtırılarak bulamaç haline getirilir.
- # Tuz, vanilya, kabartma tozu katıldıktan sonra, azar azar elenmiŐ un ve mısır niŐastası eklenir, yumuŐađa yakın bir hamur yapılır.
- # Hamurdan cevizden biraz küçük parçalar kopartılır, top gibi yuvarlanır, önce çırpılmıŐ yumurta beyazına, sonra toz Őekere bulanır.
- # ŐekerlenmiŐ hamurun tam ortası, iŐaret parmağı ile oyulur, içine koyu reel suyu doldurulur, hafif yađlanmıŐ tepsiye aralıklı dizilir.
- # Kurabiyeler önceden bir hayli kızdırılmıŐ 190 derece fırına verilir, açık pembe renk alana kadar piŐirilir.
- # Sođuyunca servise sunulur.

Not: Reçel kurabiyeye piŐtikten sonra da doldurulabilir ancak piŐmemiŐ olduđu için akarak, kurabiyenin görüntüsünü bozabilir.