



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

REÇELLİ KURABIYE



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1,5 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Çay bardağı süt
- 2,5 Su bardağı un
- 3 Su bardağı mısır nişastası
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- Üzeri İçin;
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Çay bardağı tanesiz reçel

- # Margarin oda ısısında yumuşatılır, büyük çukur bir kaba aktarılır. Üzerine pudra şekeri, süt ve yumurta sarısı eklenir, kaşıkla ya da parmak uçlarıyla karıştırılarak bulamaç haline getirilir.
- # Tuz, vanilya, kabartma tozu katıldıktan sonra, azar azar elenmiş un ve mısır nişastası eklenir, yumuşağa yakın bir hamur yapılır.
- # Hamurdan cevizden biraz küçük parçalar kopartılır, top gibi yuvarlanır, önce çırpılmış yumurta beyazına, sonra toz şekere bulanır.
- # Şekerlenmiş hamurun tam ortası, işaret parmağı ile oyulur, içine koyu reçel suyu doldurulur, hafif yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir.
- # Kurabiyeler önceden bir hayli kızdırılmış 190 derece fırına verilir, açık pembe renk alana kadar pişirilir.
- # Soğuyunca servise sunulur.

Not: Reçel kurabiyeye piştikten sonra da doldurulabilir ancak pişmemiş olduğu için akarak, kurabiyenin görüntüsünü bozabilir.