

Bogurtlenli Kurabiye

Malzemeler

1 yumusak margarin
3 yemek k. pudra sekeri
1 kabartma tozu
1 vanilya
1 limon veya portakal kabugu rendesi
1 yumurta(sarisi icine, beyazi disina)
Aldigi kadar un
Dovulmus findik
Bogurtlen veya visne marmelati

Yapilisi

Marmelat disindaki tum malzemeleri karistirip hamur yapiyoruz.

Kurabiye sekli verdigimiz hamur parcalarinin ortasini parmagimizla oyup, once yumurta akina sonra findiga batiriyoruz.

175-180 derecede pisirdikten sonra ortalarina marmelati yerlestiriyoruz. sonra da afiyetle yiyoruz.