

Kayisi Marmelatli Kurabiye

Malzemeler

125 gram yumusak margarin,
1,5 cay b. pudra sekeri,
1 yumurta sarisi,
1 tatli kasigi kabartma tozu
1 pkt vanilya,
4 cay b. un
1 yumurta aki,
UZERINE;
Bir kase hindistan cevizi
Kayisi marmelati

Yapilisi

Derin bir kaseye tereyagi ve pudra sekerini alip yogurun. Yumurta sarisini, elenmis unu, kabartma tozu ve vanilyayi da ekleyip homojen bir kivam alana kadar yogurun. Hamurdan cevizden daha kucuk bir parca alip elinizle yuvarlayin. Ortasina bastirip cukurlastirin. Hamurunuzun ust kismini once yumurta akina sonra hindistan cevizine bulayalim. Yagli kagit serdiginiz tepsiye dizin. Onceden isitilmis 170 derecede 15 dakika kadar pisirin. Firina koyduktan 5 dakika sonra tepsiyi cikartip sisen cukur yerleri parmaginizla bir kez daha bastirin. Tekrar tepsiyi firina koyun. Uzeri cok hafif kizaran kurabiyelerinizi firindan cikarin. 2-3 dakika sonra uzerlerine marmelattan tatli kasigi yardimi ile koyun. 1-2 saat sonra uzerine hindistan cevizi serpip servis yapin.