

Marmelatli Hashasli Kurabiye

Malzemeler

3 su bardagi kizilcik
2 su bardagi hashas
250 gr tereyagi
2 su bardagi toz seker
1 cay bardagi pudra sekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 cay bardagi sivi yag
2 damla limon suyu
Aldigi kadar un

Yapilisi

Kizilciklar suzgecten gecirilip tencereye alinir ve 2 su bardagi toz sekerle koyulasana kadar pisirilir. Pisen marmelata 2 damla limon suyu eklenir. Hamuru icin; 250 gr tereyagi, 1 cay bardagi pudra sekeri, 1 cay bardagi sivi yag, 1 yumurta, 1'er paket kabartma tozu ve vanilya harmanlanir. Azar azar un eklenerek kulak memesi kivaminda bir hamur yogrulur. Yogrulan hamurdan cevizden biraz kucuk bezeler yapilir. Elde yuvarlanan bezeler hashasa batirilir ve ortalarina bastirilarak cukurlar acilip tepsiye dizilir. Hashasli kurabiye hamurlari onceden isitilmis 170 derecedeki firinda pismeye birakilir. Pisip biraz soguyan kurabiyelerin ortasina kizilcik marmelati doldurulur.
Marmelatli Hashasli Kurabiye servise hazirdir.