

## Recelli Kurabiye

### Malzemeler

250 gram margarin

3 kahve fincani pudra sekeri

1 paket vanilya

4 su bardagi un

1 adet limon rendesi

Uzeri icin:

Visne receli taneleri

### Yapilisi

Yumusamis margarin ve sekeri iyice karistiralim.

Vanilya, rendelenmis limon ve un ekleyip yoguralim.

Sert bir hamur elde edip 30 dakika bekletelim.

Hamurdan beze yapip merdane yardimiyla acalim.

Hamuru kalipla sekillendirip ortasini isaret parmagimizla cukurlastiralim.

Yaglanmis firin tepsisine dizelim.

175 derecelik firinda 15 dakika pisirelim.

Kurabiye soguduktan sonra ortasina visne taneleri koyalim.

ellerimize saglik