



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KAYISILI KURABIYE

Malzemeler:

500 gr. un

1 su bardağı toz şeker

2 adet yumurta

100 gr. margarin

1,5 çay kaşığı kabartma tozu

Yarım su bardağı ceviz

Yarım su bardağı kuru kayısı

Yapılışı:

Unu geniş bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Şekeri, kabartma tozunu, oda sıcaklığında yumuşamış margarin ve yumurtayı ilave edip, yavaş yavaş yoğurun. Gerekirse biraz daha un ekleyin. Elinize yapışmayacak kıvama gelene dek yoğurun ve 4 parçaya bölün. Her parçayı yuvarlayın. Unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane ile açın. Ceviz ve kayısıları ince ince kıyın. Hamurun üzerine bunlardan bir miktar serpin. Merdaneyi üzerinde yuvarlayıp, hamura yapışmalarını sağlayın. Büyükçe ve yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla veya bir bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Fırından çıkardığınız kurabiyeleri yerinden hafifçe oynatıp, tepside soğumaya bırakın.