# CEVİZLİ VE HURMALI KURABİYE

Hamuru için:
125 gr tereyağı (Oda ısısında yumuşamış)
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (40 gr)
2 yumurtanın sarısı
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1, 5 su bardağı un (180 gr)
İç malzemesi:
1 çorba kaşığı krema
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi
10 adet kurutulmuş hurma püresi
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Tereyağını çukur bir kapta mikserde krem haline getirin.
Pudra şekerini ekleyin. Pürüzsüz hale gelene kadar çırpmaya devam edin.
Yumurta sarılarını ve Pakmaya Şekerli Vanilin□i ekleyin. Mikserin orta hızında çırpmaya devam edin.
En son unu ilave edin. Spatula ile iyice karıştırın. Hamuru strech folyoya sarıp buzdolabında yarım saat bekletin.
İç malzemesi için kremayı, ceviz içini ve hurma püresini bir kapta karıştırın.
Dinlenmiş hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alıp merdane yardımı ile açın.
Çay bardağının ağzıyla hamura bastırarak yuvarlak küçük küçük hamurlar elde edin. Her hamurun ortasına iç malzemeden paylaştırın.
Hamurları ikiye katlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.
Sivri uçlu bir bıçak yardımı ile kurabiye hamurlarının ortalarını hafifçe kesin.
Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.
Fırından alın, isteğe göre Pakmaya Pudra Şekeri serperek servise hazır edin.



© lezzetler.com tarif no:121578 • adı:Cevizli ve Hurmalı Kurabiye • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:03