



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI KURABIYE (FAS)

125 gram margarin
Yarım Su Bardağı şeker
1 Adet yumurtanın beyazı
Yarım Paket kabartma tozu
Yarım Paket vanilya
1 Yemek Kaşığı yoğurt
3-4 Su Bardağı un
Yarım Su Bardağı Ceviz İçi (İrice Kıyılmış veya Robotta Çekilmiş)
1 Su Bardağı Yumuşak Hurma (Çekirdeği Çıkarılmış Robotta Hafif Çekilmiş)
1 Çay Kaşığı tarçın
1 kahve fincanı pudra şekeri

İlk olarak margarin ile birlikte toz şekeri kullanacağımız hamur kabında mikserle karıştırıyoruz. Kıvamı krema kıvamına gelene kadar çırpıyoruz. Bu işleme 1-2 dakika devam ediyoruz. Yumurtanın akıyla yoğurdu yaptığımız karışıma ekliyoruz. Ardından 3 su bardağı unu, kabartma tozunu ve vanilyayı yaptığımız karışımın üzerine ekliyoruz ve karıştırmaya devam ediyoruz. Elimize yapışmayacak şekilde orta sert bir hamur kıvamına getirene kadar unu ara ara karışıma katıyoruz ve hamuru elimizle yoğuruyoruz. Cevizden daha büyük bir parça olacak şekilde hamurumuzu elimize alıp avucumuzun içinde bastırarak açıyoruz. Hurmayı içten tatlı kaşığı kadar koyup kapatıyoruz, hafif yuvarlıyoruz ve oval olacak şekilde ayarlıyoruz. Sonrasında az yağlanmış tepsiye kurabiyelerimizi teker teker diziyoruz, çatal ile kurabiyelere vevv çiziyoruz 170 C derecede önceden ısıtılmış fırınımızda kurabiyenin üstü ve altı hafif kızarana kadar pişiriyoruz. Pişirdikten sonra kurabiyenin ılık olmasını bekliyoruz ve pudra şekerimizi de üstüne döküp servisimizi yapıyoruz.