



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMALI VE MUZLU KURABIYE

2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 adet yumurta  
1 fiske tuz  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 su bardağı hurma (minik doğranmış)  
125 gr margarin  
Yarım su bardağı tozşeker  
Yarım su bardağı esmer şeker  
2 adet muz

Unu, kabartma tozunu, tuzu ve tarçını bir kaba eleyin. Kabınızı kenara alın. Margarin şekerlerle birlikte 1 dakika çırpın.

Muzu küçük küçük kesip şekerlere ekleyin. Karışım krema görünümü alana kadar karıştırın. Yumurta ve vanilyayı ekleyip 1 dakika daha karıştırın.

Unlu karışımı ekleyip özleşene kadar karıştırın. (Daha fazla olmasın.) En son hurmaları ilave edin.

Bir yemek kaşığı yardımıyla kurabiyeleri yağlı kağıt serili 2 tepsiye paylaşın. Üzerlerini küçük bir spatula veya yemek kaşığı ile düzeltin.

Önceden ısınmış 175 C fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

5 dakika fırın tepsisinde bekletin daha sonra fırın telinin üzerine alıp tamamen soğumalarını sağlayın.



Fotoğraf "Gökse" tarafından gönderildi. 16.09.2016