



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KURABIYE

200 gram sana hamur işi
Yarım çay bardağı toz şeker
2 yumurta sarısı
Yarım çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Aldığı kadar un
İç Harcı için:
1,5 su bardağı incir (küp şeklinde doğranmış)
1 su bardağı ceviz(dövülmüş)
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hamur malzemelerini bir kaba alıp yoğurun.Hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin dinlendirdikten sonra tezgaha alın tekrar yoğurun unlanmış tezgahda 3 mm kalınlığında kareler kesin iki kare hamurun arasına iç harçtan koyup kenarlarından bastırarak kapatın tepsiye sıralayın 25dakika ısıtılmış fırında pişirin.Soğuyunca pudra şekeri dökün.