



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ YULAFLI KURABIYE

1/2 su bardağı sıvı yağ
2 kaşık tereyağı
1/2 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet portakal kabuğu rendesi
6 adet doğranmış kuru incir
1/2 su bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı karbonat
3 su bardağı un

Oda ısındaki tereyağını tozşeker ve portakal kabuğu rendesi ile mikserde çırpın.

Yumurtayı ekleyip tekrar çırpın. Sıvıyağı ekleyip çırparak karıştırın.

Yoğurdu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın.

2 bardak unu, karbonatı, doğranmış incir ve cevizleri ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Hafif ele yapışacak bir kıvama gelene kadar un ilave ederek hamuru hazır hale getirin.

Hafif yağlanmış tepsiye tatlı kaşığı ile hamurdan alıp başka bir kaşıkla sıyrarak aralıklı olarak aktarın.

Isıtılmış 170C derece fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.