



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KURABİYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartmatozu
- 5 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 3 Su Bardağı un
- 2 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı ufak doğranmış kayısı

Önce margarini, yumurtaların sarısını ve kaysıyı karıştırın. pudra şekerini karıştırın, unu ve kabartmatozunu eleyip hamur yapın. hamurdan parçalar alıp yuvarlayın hafifçe bastırın, önce yumurta akına sonra hindistan cevizine batırıp yağlanmış tepsiye dizin, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin
