



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI LOKUMLU KURABIYE

3 su bardağı un
yarım su bardağı toz şeker
yarım paket yaş maya
yarım çay bardağı ılık su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kase fındık
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta

İlk olarak karıştırma için kullanacağımız kaba 3 adet su bardağı unu dökelim. Unumuzun ortasına havuz açalım ve içerisine yarım paket yaşmayayı katalım. Mayanın üstüne 1 çay bardağı süt boşaltalım. Sütün içine 2 çorba kaşığı tereyağı ekleyelim. Üstüne 1 adet yumurta kıralım ve mayayı eritelim. Unun üstüne yarım su bardağı toz şekeri de ekleyelim. Şimdi hepsini karıştıralım ve kurabiye için hamurunu yoğuralım. Şimdi kurabiyemiz için hazırladığımız hamuru biraz mayalandıralım. Son olarak da hamurdan ceviz parçası iriliğinde parçalar koaralım. El ile hemen hemen çay tabağı iriliğinde hamurlar açalım. Kurabiyemizin içine kullanacağımız harç içinse 1 kase kuru kayısıyı çok ufak parçalar halinde keselim. Fındıkları ise iri iri parçalayalım. Başka bir kabın içerisine hazırladığımız kuru kayısı ve fındıkları ekleyelim. Kasemizin içine yumurta akını ekleyip iç harcı karıştıralım. Şimdi, daha önceden hazırladığımız kurabiye hamurlarının içerisine iç harcı paylaştıralım ve sonrada kurabiye hamurunu saralım. Artık son olarak kurabiyemizi toz şekere batıralım ve fırın tepsisine dizelim. Kurabiyelerimizi önceden ısıttığımız 160 santigrat derecelik fırında pişirelim. Kurabiyelerimiz fırından çıktığında puf puf olacaktır.

[ML® Lokumlu Kek \(görsel\)](#)