



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI SANDVIÇ KURABİYELER

3 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
2 paket vanilya
1 çay bardağı pudra şekeri
7 adet taze kayısı

Derin bir kâbın içinde sıvı yağı, tereyağı iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. İstedığınız şekillerde tepsiye dizin. Fırın tepsisine dizip 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Bu arada kayisuların çekirdeklerini çıkartın ve püre şeklinde ezin. İçine 1 tatlı kaşığı nişasta koyup bir taşım kaynatın ve bu kayısılı harcı kurabiyelerin arasına koyup yapıştırın. Çayın ve kahvenin yanın da çok lezzetli olan bir kurabiye.