



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI YUVARLAK KURABIYE

100 Gr Sana Klasik
500 gr un
2 Adet yumurta
1 Su Bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya

Bir kaba unu, vanilyayı ve kabartma tozunu koyup karıştıralım, üzerine oda sıcaklığındaki sana margarini ilave edelim. başka bir kaptaki yumurtaları kırıp çırpalım ve toz şekerini ilave edelim çırpmaya devam edelim; un, vanilya, kabartma tozu karışımına yumurta ve şekerini koyup kıvama gelene kadar yoğuralım. Hamuru dört parçaya bölelim hamur tahtasının üzerinde yuvarlayarak açalım ince kıyılmış kuru kayısı ve cevizi açtığımız hamurun üzerine serpeyim. Ceviz ve kayısıların merdane yardımıyla hamura yapışmasını sağlayalım. Ceviz büyüklüğünde hamurdan parça koparıp elimizde hamurları yuvarlayarak şekil verelim. 180 derece fırında pişirelim.