



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DUTLU KAJULU KURABİYELER

2,5 su bardağı toz kaju
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı kuru dut
100 gr margarin
2 adet yumurta beyazı
1 paket vanilya

Toz kajuyu kaba alıp ortasını acın yumurta beyazı ve margarini ortasına döküp pudra şekerini de ekleyip hepsini güzelce karıştırın ve biraz sert bir hamur yapın. Kuru dutları robotta toz haline getirip karışımın içine alıp koyu bir karışım haline getirin. Sonra ceviz büyüklüğünde koparıp elinizde yuvarlayıp şekil verin. Kurabiyeleri tepsiye dizip 170 derecedeki fırında pişirin.