



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI KURABIYE

- 1 paket margarin
- 5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 5 adet kuru kayısı
- 1 paket kabartma tozu

Kayısıları yumuşaması için ılık suda bekletin. Sonra suyunu süzüp çok küçük parçalar halinde doğrayın. Kaba; kayısı, margarin, şeker, kabartma tozu ve unu ekleyip karıştırın. Tüm malzemeler iyice karışana kadar iyice yoğurun. Hamuru merdane yardımıyla orta kalınlıkta açın. Açtığınız hamurdan kalıp yardımıyla kurabiyeler çıkarın. Hafif yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeleri dizin ve 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından çıkarın ve kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpin.

