



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI KURABIYE

125 gram tereyağı veya margarin
1/2 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 adet yumurta
80 ml sıcak süt
Alabildiğince un.
İçi için:
250 gram kuru kayısı
150 gram tozşeker
1/2 su bardağı badem

Oda sıcaklığında yumuşamış margarine, tuzu, tozşekeri, yumurtayı, sıcak sütü ve alabildiğince unu ilave ederek iyice yoğuralım.
Yoğurduğumuz hamuru 15 dakika kadar dinlenmeye bırakalım.
Kuru kayisıları yumuşayınca kadar haşlayalım. İyice yumuşayınca 150 gram tozşeker ile birlikte robottan geçirerek püre haline getirelim, içine 1/2 su bardağı kıyılmış bademi ilave edip, karıştıralım.
Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucumuzun içinde yuvarladıktan sonra, oklava yardımı ile çay tabağı büyüklüğünde açalım.
Hazırladığımız iç malzemesinden yeterince üzerine yayıp, sigara gibi rulo şeklinde saralım.
Uç kısmı altta kalacak şekilde yağladığımız fırın tepsisine dizelim.
Üzerine kızarmaması için yağlı kağıt veya alüminyum folyo koyup, fırında beyaz olarak pişirelim.
Fırından çıkarıp, üzerine pudra şekeri serpererek ılık olarak servis yapalım.