



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KİRAZLI KURABIYE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı kurutulmuş kiraz
- 3 Adet püre haline getirilmiş muz
- 1 Adet çırpılmış yumurta
- 2 Su Bardağı Kepekli Un
- 1 Paket kabartma tozu

Fırının sıcaklığını önceden 200 °C'ye kadar yükseltin. Fırın tepsisinin üzerini yağlı kağıdı serin. Bir kaseye un, tuz ve kabartma tozunu katıp, iyice karıştırın. İçine kurutulmuş kirazları ekleyin. Başka bir kaptaki margarin ve püre halindeki muz ile çırpılmış yumurtayı birleştirin. Islak malzemeyi kuru malzemenin üstüne dökün ve güzelce kaynaşmaya kadar karıştırmaya devam edin. Hamur oldukça ıslak olacaktır. Hamurdan avuç içi büyüklüğünde toplar hazırlayıp yağlı kağıdın üstüne yerleştirin. Fırında 15-20 dakika veya kurabiyeler altın sarısı oluncaya kadar pişirin.