



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANI KURABIYESİ

1 paket margarin
1 ay bardađı pudra řekeri
2 adet yumurta
1 ay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
1 ay bardađı kuru üzüm
5 adet kuru kayısı
3 adet kuru incir
Alabildiđi kadar un

Önce kuru kayısı ve kuru incir tavla zarı şeklinde doğranır. Üzerine züm katılır ve harmanlanır. Yumuřak margarin, şeker ve yumurtalar parmak uçlarıyla alkayarak karıştırılır. Vanilya, karbonat ve bütünleşene kadar elenmiş un ilave edilir. Son olarak kuru meyve karışımı katılır. Hamurdan yarım yumurta kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Tepsiye dizilir. 185 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.