



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATOM KURABIYE

200 gram tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağı
Yarım su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Un
İç harcı için:
2 adet elma
3 adet kuru incir
3 adet kuru kayısı
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 yumurta akı
1 avuç dövülmüş ceviz
Pekmez

İç harcını hazırlamakla başlayın. Kuru kayısı ve incirleri minik minik doğrayın. Elmaları rendeleyin. Kuru üzüm, kayısı, elma rendesi, toz şeker ve tarçını bir tavaya alın ve 5-6 dakika pişirin. İç harcı soğumaya bırakın. Bu sırada hamurunu yapın. Un hariç bütün malzemeleri güzelce karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru dilediğiniz gibi şekillendirin. Hamura oyuklar açın ve iç harcından ilave edin. Bu işlemleri bütün hamur bitene kadar tekrarlayın. Hamur parçalarını önce yumurta akına daha sonra cevizle batırarak önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 20-25 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından çıkarın. Üzerine hemen 1 tatlı kaşığı pekmez dökün. Dilediğiniz kuru yemişlerle süsleyebilirsiniz. Kurabiyeleriniz hazır. Saklama kabının içinde buzdolabında 1-2 haftaya kadar muhafaza edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144666 • adı:Atom Kurabiye • gönderen:mavi geyik • indirme tarihi:06.05.2025 - 10:06