



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATOM KURABIYE

150 gram margarin
1 yumurta
1 bardak pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 vanilya

Un

İçi için:

5 kuru kayısı
5 kuru incir
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı damla çikolata
1 çay bardağı kırılmış ceviz

İncir ve kayısıları küçük küçük doğrayıp diğer iç malzemelerle harmanlayın. Kabartma tozu ve un hariç bütün hamur malzemelerini başka bir kaptaki karıştırın. Yavaş yavaş un ve kabartma tozu ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Kulak memesi kıvamına gelince limon rendesinin iç kısmına biraz sıvıyağ sürüp streç filmle kaplayın. Elinize cevizden biraz büyük hamur alarak içini oyup iç malzemeden koyun ve kapatın. Limon sıkacağına içine hafifçe bastırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizdikten sonra 175 derecede önceden ısıttığınız fırında pişirin.

