



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATOM KURABIYE

1 yumurta
250 gr tereyağı
Çeyrek su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı pudraşekeri
1 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket Vanilya
1 paket Kabartma tozu
Aldığı kadar un
İçi için:
5-6 tane kuru incir
5-6 tane kuru kayısı
1 çay bardağı damla çikolata
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz
Üzeri için:
Pudra şekeri

Derin bir yoğurma kabında yumurta, tereyağı, sıvı yağ, pudra şekeri, buğday nişastasını karıştırıyoruz. Son olarak kabartma tozu ve vanilyayı da ekliyoruz. Ununu da ekleyerek yumuşak bir hamur elde edecek şekilde yoğuruyoruz. Hamurumuzu dinlenmeye bırakıp iç malzemeyi hazırlıyoruz. İncir ve kayısıyı doğruyoruz. Cevizleri iri iri kırıyoruz. Hepsini bir kaptaki harmanlıyoruz. Damla çikolatayı ve kuru üzümü de ekleyip karıştırıyoruz. Şimdi dinlenen hamur ile iç malzemeyi buluşturma vakti; limon sıkma aparatını ters çeviriyoruz. Ardından içine streç film koyup, hamurumuzdan cevizden biraz büyük parçalar koparıyoruz ve elimizle biraz açıyoruz. Kalıbın içine doğru oyar gibi şeklini aldırıyoruz. Ortada kalan boşluğa harcımızdan koyup, alt tarafını aparatın dışında kalan bölümleri ile kapatıyoruz. 180 dereceye ayarladığımız fırına yağlı kağıt üzerine sıra dizdiğimiz kurabiyeleri veriyoruz. Üzeri hafif kızarıncaya kurabiyemiz pişmiş demektir. Ilıklaştıktan sonra üzerine süzgeç yardımı ile pudra şekeri atıp servis edebilirsiniz.

