



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI CEVİZLİ KURABIYE

- 100 gr eritilmiş margarin
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 çay bardağı elenmiş buğday nişastası
- 1,5 çay bardağı elenmiş pudra şekeri
- 2,5 su bardağı elenmiş un
- 1 paket kabartma tozu
- İçi için:
- 2 adet orta boy rendelenmiş ayva
- 1 çay bardağı el ile kırılmış ceviz
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı hindistancevizi

Teflon tavaya ayvayı, şekeri ve tarçını koyup ayvalar saldığı suyu çekene kadar pişirin. Pişen ayvayı soğuttuktan sonra cevizi ekleyip karıştırarak kurabiye için iç malzemesini hazırlayın. Hamur yoğurma kabına önce sıvıyağı sonra tüm malzemeleri koyup, yumuşak bir hamur yoğurun. Yoğurduğunuz hamurun üzerini örterek 20 dk. kadar dinlendirin. Daha sonra hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayıp avucunuzda açın. Ortasına tatlı kaşığı yardımı ile cevizli tarçın ayvadan koyup rulo şeklinde sarıp hindistancevizine bulayın. Fırın kağıdı serilmiş tepsiye sıralayıp, önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kurabiyeleri servis tabağına sıralayıp, servis yapabilirsiniz.

