



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYVALI ESMEK KURABIYE

- 1 adet ayva
- 1 cay bardagi seker
- 1 su bardagi kepekliun
- 1 fincan bugday nisastasi
- 1 su bardagi seker
- 1 adet yumurta
- 100 gr margarin
- 1 adet kabartma tozu

Ayvannn kabuğunu soyun. Çekirdek yatağını çıkardıktan sonra dilimleyin. Ayva dilimlerini ve çekirdekleri, şekerle birlikte tencereye aktarin. Kısık ateşte pişirin. Çekirdeklerini çıkardıktan sonra pişen ayvayı çatalla ezin ve soğumaya bırakın.

Kepekli unu, buğday nişastasını, tozşekerini, yumurtayı, margarinini, kabartma tozunu, ve unun 1 su bardaklık kısmını bir kabin içine alın ve yoğurun. Hamurun çok yumuşak olması halinde geri kalan unu da katın. İyice yoğurduğunuz hamuru ikiye bölün. Unlanmış bir zemin üzerinde hamuru 3-4 mm kalınlığında açın. Bir çay bardağı yardımıyla yuvarlak bisküviler kesin. Yağlanmış fırın tepsisine sıraladığınız bisküvilerin ortasına çok hafif bastırın. Çukurun içine ayva püresini koyun. 200 dereceli fırında 15 dakika pişirip servis yapın.