



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI KURABIYE

Hamuru için;  
250 gram margarin  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardağı pudra şekeri  
1,5 yemek kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta  
Aldığı kadar un  
1 tatlı kaşığı limon rendesi veya vanilya  
İç harcı için;  
2 adet büyük ekmek ayvası rendelenmiş  
1/2 su bardağı kuru üzüm  
1/2 su bardağı iri çekilmiş ceviz  
1/2 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Teflon tavaya sıvı yağı koyun üzerine yarım su bardağı toz şekeri döküp biraz karamelize edin. Ayva rendesini kuru üzümü ve cevizini ekleyerek soteleyin. Ayva suyunu salıp çekince ocaktan indirin ve soğumaya bırakın. Ardından hamurunu yapmak için derince bir kasede oda sıcaklığındaki tereyağını, sıvı yağı, pudra şekeri, yoğurdu, ve diğer malzemeleri ekleyerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru nişasta dökülmüş tezgahla oklava ile yarım santim kalınlığında olacak şekilde açın. Hamurun üzerine ayvalı iç harcından bir tatlı kaşığı koyun. Hamurun diğer parçasını iç harcı üzerine kapatın ve bir kase ağzı ile hamuru yarım daire şeklinde kesin. Böyle hamur ve iç harç bitene kadar devam edin. Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye kurabiyeleri dizin ve 170 dereceli fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Piştikten sonra fırından çıkarın ve üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.