



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KURABIYE

250 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 kutu (200 ml) krema
Harcı için:
1 adet ayva
2/3 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri

Öncelikle harcı hazırlayın. Ayvanın kabuklarını temizleyip, çekirdek yatağını çıkarın. Rendenin kalın tarafıyla rendeleyip, tavaya alın. Üzerine toz şeker ilave edip, iyice pişirin ve soğuması için kenara alın. Hamur için oda sıcaklığındaki tereyağını derin bir kaba alın. Üzerine yavaş yavaş un ekleyip yoğurun. Kremayı ilave edip, sert bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, avucunuzda açın. Ortasına 1 tatlı kaşığı soğuk harç yerleştirip kapatın ve elinizde yuvarlayın. Hamur ve harç bitene kadar işlemi tekrarlayın. Yağlı kağıtla kaplı fırın tepsisine hamurları yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, hafif pembeleşene dek pişirin. Kurabiyeler pişer pişmez fırından alıp, üzerine bol miktarda pudra şekeri serpin. Ilık olarak servis yapın

