



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KURABIYE

Hamuru için:

3 su bardağı un
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı pudra şekeri

İçi için:

1 adet ayva
1 su bardağı şeker
1 tutam tarçın

Hamuru için unu ve tereyağını bir kabın içine alıp yağın unla karışması sağlayın. Daha sonra üzerine yumurtayı pudra şekerini ve kabartma tozunu koyup yumuşak bir hamur yapın. İçi için bir tavanın içine ayvaları rendeleyin üzerine şekerini koyup 15 dakika kısık ateşte pişirin. Tavayı ocak tan alın ve soğumaya bırakın. Hamuru unlanmış zeminde ince açıp bardak ağzı ile yuvarlak kesin. İçlerine soğumuş olan ayvalı içten doldurup kapatın. Bu yuvarlak kurabiyeleri fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 35 dakika kadar pişirin. Fırından alınca üzerine pudra şekeri serpip ılık olarak servis yapın.
