



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI VE KURU MEYVELİ GÜL KURABIYE

- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 paket (250 gr) margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çimdik tuz
- 4,5 su bardağı un
- İç için:
- 1 adet ayva
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 miktar su
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 fincan kuru üzüm
- 4 adet kuru incir

Ayvannın kabukları soyulur ve rendelenir. Toz şeker ve biraz su eklenip yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine limon suyu eklenip soğumaya bırakılır. Sıcak suda bekletilip küp doğranmış kuru incir, kuru üzüm ve tarçın eklenip karıştırılır.

Hamur malzemeleri karıştırılıp, yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp çay tabağı büyüklüğünde açılır. Ortasına 1 tatlı kaşığı iç malzeme yerleştirilir. Kenarlarına bıçakla 4-5 çizik yapılır. Kesilen parçalar ortada birleştirilip gül şekli verilir. (İstediğiniz şekli verebilirsiniz.) Ortalarına isteğe göre bütün fındık ya da kırık ceviz yerleştirilir. Hazırlanan kurabiyeler üzerleri fazla kızartılmadan 180 derece fırında pişirilir. İlininca pudra şekeri elenerek servis yapılır.

