



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI DOLGULU KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

1 kg bal kabağı
2 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz içi
250 gr tereyağı (yumuşatılmış)
1 çay bardağı pudra şekeri
1 yumurta
4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı toz şeker
Üzeri için;
1 yemek kaşığı tarçın

Fırını 175 derecede ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Bal kabağını dilimleyin ve üzerine şeker ekleyip pişirin. Soğuduktan sonra püre şeklinde ezin. Cevizi ekleyip karıştırın. Yumuşatılmış tereyağı, pudra şekeri ve yumurtayı bir kasede çırpın. Un haricindeki diğer malzemeleri ekleyin ve karıştırın. Unu yavaşça ekleyin. Yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Parmağınızın ucuyla orta kısımlarına bastırıp çukurlaştırın. Kurabiye hamurlarını şekere bulayıp fırın tepsisine dizin. Sıcak fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra çukurlara bal kabağı püresini doldurun. Tarçın serpip servis yapın.

