



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAN FEDA KURABIYE

1 paket margarin
2 adet yumurta
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
15 adet kuru kayısı
1 paket vanilya
1 paket baking powder
5 su bardağı un

Yumuşak margarin, yumurta ve pudra şekeri yoğurma tasına konur, parmak uçlarıyla malzemeler birbirine yedirilir. Üzerine vanilya, kabartma tozu ve azar azar ekleyerek un konur. Bütünleşmiş bir hamur olunca tavla zarı gibi doğranmış kuru kayısılar katılır. Taneler hamurda tamamen dağılana kadar kısa süre yoğrulur. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Kalburabastı yapar gibi renderin üstünde açarak bastırılır, sonra yuvarlanır. Fırın tepsisine yan yana sıralanır. Sıcak 190 derece fırında toz pembe renk alacak kadar pişirilir.