



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KAYISILI KURABIYE

100 Gr Sana Hamurışı
2 Adet yumurta
1 Su Bardağı toz şeker
1,5 Çay Kaşığı kabartma tozu
500 gr un
0,5 Su Bardağı kuru kayısı
1 Çay Kaşığı tarçın
0,5 Su Bardağı ince kıyılmış ceviz içi

Unu kaba aktarın. Şeker, yumurta, margarin ve kabartma tozunu ekleyip iyice yoğurun. Ele yapışmayacak kıvama gelince üzerini bir bezle örtüp dinlendirin. Kuru kayısıları 10 dakika kadar suda bekletin. Hamuru merdaneyle açıp dilediğiniz bir kalıpla kesin. Üzerine ince doğranmış kayısı ve cevizleri yerleştirin. Tarçın serpip yağlı kağıt serili tepsiye aktarın. 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. İlininca servis yapın.