



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÜZÜMLÜ ATOM KURABIYE

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

150 gram margarin veya tuzsuz tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
4 bardak un
2 adet elma
4 adet kuru kayısı
4 adet incir
2 yemek kaşığı üzüm
1/2 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
1/2 çorba kasesi pekmez
1 su bardağı ceviz içi

Hamuru için tüm malzemeleri koyup karıştırın.

Yumuşak bir hamur elde edin.

İç harcı için elmayı soyup rendeleyin.

Şeker ve tarçınla suyunu çekene kadar pişirin.

Soğuyunca küçük küçük doğranmış incir, kayısı ve üzümleri koyup karıştırın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alıp ortasını oyup harcı ekleyerek kapatın.

Hepsi tamamlanınca kurabiyeleri önce yumurta akına sonra ceviz kırığına bulayın.

200 derece önceden ısıtılmış fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkınca sıcakken 1 tatlı kaşığı pekmezi kurabiyelere dökün.

Soğuyunca servis yapın.

