



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGULU KURABIYE

Emine Beder

2 YUMURTA
1 PAKET TEREYAĞ VEYA MARGARİN
2 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
4,5-5 SU BARDAĞI UN
1 SU BARDAĞI ŞEKER
1 PAKET KABARTMA TOZU
İÇİ İÇİN:
1 ÇORBA KAŞIĞI REÇEL, MARMELAT VEYA BAL
1 SU BARDAĞI ÜZÜM
3 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER
2 ÇORBA KAŞIĞI FINDIK
1 TATLI KAŞIĞI TARÇIN

Unun ortasını açın. Eritilmiş yağı, şekeri, yumurtaları, kabartma tozunu ve yoğurdu ekleyip yoğurun. Bir kaptaki kuru üzümü, marmelatı, fıncığı, tarçını ve şekeri karıştırın. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar alıp yuvarlayın. İşaret parmağıyla iç kısmını derince oyun. İçine üzümlü harcı doldurun. Ağız kısmını büzerek kapatın. Ters çevirerek fırın kabına koyun. Isıtılmış 190 derece ısıllı fırında pembeleşene dek pişirin. Üzerine şeker serpin.

Not: Şekeri 1 fiske gıda boyası ve birkaç damla su ile renklendirebilirsiniz.

