



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ MUZLU VE İNCİRLİ KURABIYE

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

- 1 adet olgun muz
- 4 adet kuru incir
- 2 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1/2 su bardağı hindistancevizi
- 1/2 su bardağı ceviz içi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

İncirleri 5 dakika kadar sıcak suda bekletin.
Muzu ve yumuşayan incirleri parçalara ayırın.
Tüm malzemeleri robottan geçirin.
Kıvamlı bir hamur elde edin.
Elde ettiğiniz bu hamuru 12 eşit parçaya ayırın ve elinizle yuvarlayarak şekil verin.
Kurabiyeleri pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişirin.
Pişen kurabiyelerinizi fırından çıkarın.
Dinlendirdikten sonra tüketin.[url][url]

