



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMA İÇLİ KURABIYE

3.5 su bardağı un  
1 çay bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
2 yemek kaşığı şeker  
125 gr. margarin  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
15 adet kuru hurma  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 su bardağı ceviz  
1 silme tatlı kaşığı tarçın

Öncelikle içi hazırlayın: Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp, tarçın, üzüm, ceviz ve fıstıkla beraber mutfak robotundan çekin. Çekilince bulgur bulgur bir görüntüsü oluyor ama elinize alınca rahatça birleşip şekil alabiliyor.sana yağını iki su bardağı unla beraber mutfak robotundan çekin. Yoğurma kabına alın. Üzerine yumurta, yoğurt, şeker, tuz ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.Kalan unu da azar azar ilave edip yumuşacık bir hamur elde edin.Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve 7-8 cm. boyunda çubuklar yapın. Çubuk şeklindeki hamuru merdaneyle uzunlamasına açın.

İç malzemesinden bir yemek kaşığı kadar alıp elinizde önce yuvarlayın. Sonra açılan hamurdan biraz daha kısa çubuklar elde edin. Hamurun orta kısmına yerleştirin.Hamurun karşılıklı iki kenarını sıkıca birleştirin.Birleştirdiğiniz kısmı alta getirin. iki elinizle birden hafifçe yuvarlayın. Özellikle uç kısımları, ay şeklini alabilmesi için biraz daha inceltin. Ay şekli verdiğiniz kurabiyeleri tepsiye aralıklı olarak dizin.170 derecede önceden ısıtılmış fırına sürün. Kurabiyeler hafif pembeleşince fırından alıp üzerine bolca pudra şekeri serpin. Pudra şekeri serpmezseniz tam bir diyet kurabiye olur.

