



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI CEVİZLİ UN KURABİYESİ

- 3 su bardağı un
- 3 adet hurma
- 1,5 çay bardağı ince kıyılmış ceviz
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 paket vanilya
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Derin bir kabın içinde sıvı yağ ve tereyağı iyice ezin. Üzerine pudra şekeri döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. Ezilmiş hurma ve cevizi karıştırın top gibi yapın ve hamurun içine koyup kapatıp tepsiye dizin. Fırın tepsisine dizip 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın.