



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMALI FINDIKLI KURABIYE

Emine Beder

1 yumurta  
1/2 paket margarin veya tereyağı (yumuşamış)  
1 çorba kaşığı yoğurt (tepeleme)  
2,5 su bardağı un  
1/2 su bardağı şeker  
1 paket kabartma tozu  
İçine:  
3 çorba kaşığı şeker  
1 su bardağı fındık (iri dövülmüş)  
10-12 hurma  
1 tatlı kaşığı tarçın  
pudraşekeri (üzerlerine serpmek için)

Hamur yoğuracağımız kaba unu alalım. Unun ortasını açıp yumuşamış margarini, yumurtayı, yoğurdu, kabartma tozunu ve şekerini ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru, üzerine nemli bez örtüp 15 dk. dinlendirelim. Bu arada kurabiye içini hazırlayalım Bir kaptaki iri dövülmüş fındığı, tarçını, şekerini, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış hurmaları karıştıralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp önce yuvarlayalım, sonra 0.3 mm. kalınlığında açalım. Hamurların yarısına hazırladığımız içten koyup diğer yarısını üzerine kapatalım. Hamuru kenarlarını çatal ucuyla bastırarak yapıştıralım ve margarinle yağlanmış fırın kabına dizerek önceden ısıtılmış 190° ısıklı fırında üzeri beyaz kalacak şekilde pişirelim. Kurabiyeleri fırından alıp üzerlerine pudraşekeri serpelim.



Fotoğraf "ibrahim ibo" tarafından gönderildi. 11.02.2019