



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI KURABIYE

Meryem Özten

1 su bardağı irmik
½ su bardağı eritilip soğumuş tereyağı
½ su bardağı un
1/3 su bardağı sıcak su
Pudra şekeri (üzeri için)
Tahta kurabiye kalıbı
İçi için:
2 su bardağı kıyılmış hurma
½ su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı dolu dolu tarçın
2 çorba kaşığı gülsuyu

Hamur için derin bir kasede irmik, tereyağı, un ve suyu iyice yoğuralım. Hamur 1 saat dinlensin. Diğer taraftan içi için hurma, toz şeker, tarçın ve gül suyunu karıştırıp bir kenara alalım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Bir parçayı içli köfte acar gibi açın. İçine hurmalı malzemeyi koyun. Tahta mamul kalıbına elinizle güzelce yerleştirin. Kalıbı ters çevirin, kurabiyeyi alın. Hamur bitene kadar bu işlemi yapın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Bu şekilde de 1 saat tepsi de dinlendirin. 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca pudra şekeri serpin.

