



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI KURABIYE

4 su bardađı un,
1 ay kaşığı kabartma tozu
4 orba kaşığı margarin,
yarım su bardağı süt,
1 limonun kabuđu,
1 ay kaşığı tarçın,
yarım su bardağı bal,
yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz,
1 su bardağı kıyılmış hurma,
1 adet yumurta

Unu ve kabartma tozunu birlikte eleyin. Margarinı eritin ve süte karıştırın. Ardından yumurtayla balı da ekleyip, iyice karıştırın. Bu karışımı una ekleyin. Limonun kabuğunu rendeleyin. 1 çay kaşığı tarçınla beraber hamura ekleyin. Cevizlerle hurmaları ince ince kıyıp, hamura katın. Hamuru dört eşit parçaya bln. Düz bir zemini unlayın. Merdane yardımıyla hamuru 3 mm kalınlığında aın. Hamuru kare biçiminde kesin. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.

[ML© Hırmalı Kurabiye için tıklayın](#)