



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI KURABIYE

18 adet
1 adet yumurta
2 ay bardağı tozşeker
1 orba kaşığı margarin
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardağı yoğurt
10 ay bardağı elenmiş un
1 paket kabartma tozu
18 adet hurma
18 adet ceviz

Yumurtanın sarısını ayırıp, akını 2 çay bardağı tozşeker, 1 çorba kaşığı margarin, zeytinyağı ve yoğurtla çırpın. Elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyin. İyice yoğurun. 1 Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizle veya merdaneyle açın. 2 1 adet hurmanın içine 1 adet cevizin içini koyun. 3 Hurmayı hamurun ortasına koyup, hamuru kapatın. Ek yerini alta getirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 170 derece fırında pişirin.

[ML® Hürmalı Muska için tıklayın](#)