



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI KURABIYE

İç i için:

100 gr hurma, çekirdeği çıkarılıp, kıyılmış

75 gr pudra şekeri

125 gr su

25 gr haşlanmış badem, kıyılmış

Hamuru için:

100 gr un

1/4 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kabartma tozu

50 gr tereyağı

75 gr pudra şekeri

1 yumurta sarısı

Hurmaları şeker ve su ile birlikte bir kaba koyun. Karışım koyulaşana dek hafif ateşte karıştırarak kaynatın. Ateşten alıp soğutun ve bademleri ekleyin. Un, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Yağ ile şekeri hafif bir krem haline gelene dek çırpın. Yumurta sarısını çırpıp, una katın. Düzgün bir hamur olana dek yoğurup, yağlı kağıda sararak buzdolabında bir saat donmaya bırakın.

Hamuru hafif unlanmış bir yüzeyde 20 x 35 cm boyutunda bir dikdörtgen biçiminde açın. Hurma karışımını bir palet bıçağı ile düzenli bir biçimde hamurun üstüne yayıp, kısa kenardan başlayarak rulo haline getirin. Yine yağlı kağıda sarıp, donması için 3-4 saat buzdolabında bırakın.

Ruloyu 6 mm. kalınlığında dilimlere keserek, bu dilimleri aralarında yayılmaları için yeterli boşluk bırakarak yağlanmış tepsiye dizin. Sıcak fırında 10-12 dakika ya da renkleri kızarana dek pişirin. Bir dakika tepside beklettikten sonra, palet bıçağı ile tepsiden alıp, soğumaya bırakın. Yaklaşık 30 adet çıkar.