



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI KURABIYE

5 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı un
1 adet yumurta
3 çay kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1,5 bardak irmik
Yarım paket margarin
1 çay kaşığı kuru maya
8 adet hurma

Mayayı geniş bir kaptan çözerek 2 çay kaşığı portakal kabuğu, yağ ve yumurtayı üzerine ekleyin.

Ardında sırayla irmik ve 2 yemek kaşığı şekeri ilave edin.

Elde ettiğiniz hamuru ıslak bir bezle üzerini örterek yaklaşık 1 saat boyunca bekletin.

Hamuru bekletirken hurmaları, 3 yemek kaşığı şekeri, 1 çay kaşığı rendelenmiş portakalı ve bir miktar suyu karıştırıp 175 dereceye ayarlanmış fırınızdaki macun kıvamına gelene kadar bekletin.

Hamurdan parçalar kopartarak içlerini açın ve hamur beklerken hazırladığınız dolguyu içine doldurup tekrar kapatın.

Hamurların üzerini çatal yardımıyla delip üzerine süt sürün.

Kurabiyeleri 20 dakika boyunca pişirin.
