



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI KURABIYE

200 gr. margarin
4 orba kaşığı yoğurt
4 orba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
21-22 hurma
Üstü için:
2 orba kaşığı pudra şekeri
1/2 çay kaşığı tarçın

Margarini eritin, yoğurt ve pudra şekeri ile karıştırın. Kabartma tozunu ve unu yavaş yavaş ekleyerek kurabiye hamurunu hazırlayın. Hurmaların çekirdeklerini çıkarın ve boylamasına ikiye bölün. Eğer kabukları çok kalınsa soyun. Hamurdan küçük parçalar kopararak elinizde açın. Ortasına bir parça hurma yerleştirerek kapatın, biraz sıkıştırıp istediğiniz gibi şekil verin ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında, 175° C'de yaklaşık 15-20 dakika üstleri kızarana kadar pişirin. 2 çorba kaşığı pudra şekerini ve tarçını karıştırın. Kurabiyeler soğuduktan sonra iyice bu karışıma bulayın.