



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI YERFISTIĞI KURABİYELERİ

Hamur:

200 g un,

1 silme tatlı kaşığı kabartma tozu,

75 g şeker,

2 paket vanilya,

1 yumurta,

3 damla acıbadem yağı,

75 g tereyağı veya margarin,

Üstü:

3 yemek kaşığı ananas reçeli,

100 g hurma,

150 g yerfıstığı,

60 g seker,

3 yemek kaşığı krema,

100 g tereyağı veya margarin,

200 g bitter çikolata

Hamur:

Malzemelerden hamur yoğurun, üzerine un serpiştirin. Hamuru kağıtlı bir tepsiye koyup açın. Üstü: Hamurun yüzeyine reçel sürün, kıyılmış hurmaları koyun. Fıstıkları soyup kıyın. Tereyağını eritin, fıstık, şeker ve krema katın, karışımı bir taşım kaynatın, soğumaya bırakın ve reçelli yüzeyin üstüne yayın. Tepsiyi 200 derecede ısıtılmış fırına koyun. Kurabiyeleri 25-30 dakika pişirin. Piştikten hemen sonra kareler kesin (5.5 x 5.5 cm), kareleri ortadan kesin. Soğuduktan sonra köşelerini çikolataya batırın ve bir ızgaraya koyarak kurumaya bırakın.

[ML® Hurma Sarması için tıklayın](#)