



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ İNCİRLİ KURABIYE

200 gr oda sıcaklığında margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı ceviz (robottan çekilmiş)
11 adet kuru incir (ıslatılıp minik minik doğranmış)
3,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı pudra şekeri (üzeri için)

Margarin, sıvıyağ, yumurta ve kabartma tozunu bir derin kapta karıştırın ve unu yavaş yavaş ekleyerek ele yapışmayan bir hamur yoğurun. En son incir ve cevizi de ekleyin. İnciri ekledikten sonra hamur biraz yumuşuyor. Bir iki yemek kaşığı un ilave edip hamuru tekrar eski kıvamına getirin. Hamuru 10 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın ve avuç içinizde hafifçe bastırın. Kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizin. 170 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarın ve ılıdıktan sonra servisten önce üzerine pudra şekeri serpin.

