



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ CEVİZLİ KURABIYE

Sude Yaman

250 gram incir
250 gram ceviz
2 yumurta akı
150 gram şeker

İncir ve cevizler küçük parçalara bölünür, içerisine yumurta akı, şeker ilave edilip yoğrulur. Küçük parçalar halinde yuvarlanır. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirilip 170 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirilir.

Not: kurabiyeler tepsiden soğuyana kadar çıkarılmamalıdır. Kendisine gelmesi beklenilmelidir.