



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ FINDIKLI KURABIYE

3,5 su bardağı un
2 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
8 adet kuru incir
1 çay bardağı kıyılmış fındık
4 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta

İncirin üzerini geçecek şekilde sıcak su koyup 20 dakika bekletin. İncir yumuşayınca blenderden geçirin. Çekilmiş incirin içine 1 adet yumurtayı, şekeri ve tereyağını koyup karıştırın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı bir miktar fındık içini koyup yumuşak bir hamur yapın. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle şekil verin ve yumurta akına bulayın. Daha sonra yumurta akından çıkartıp kıyılmış fındıklara bulayıp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. İsterseniz tam ortasına reçel koyup pişirin. İsterseniz de fırında çıkınca ortasına böğürtlen reçeli koyun. Kurabiyeleri soğutup servis yapın.