



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KURABIYE

10 adet kuru incir
125 gram tereyağı
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
1 avuç ufaltılmış ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yumurta
Yarım çay bardağı nişasta
Un

İncirleri ılık suda 10 dakika bekleterek yumuşatın. Küçük küçük parçalara ayırın.

Pudra şekeri hariç malzemeleri karıştırın. Son olarak doğradığınız incirleri de ekleyip yumuşak bir kurabiye hamuru elde edene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak tepsiye dizin.

Fırınınızı 175 dereceye ayarlayın. 25-30 dakika kadar pişirdiğinizde kurabiyeleriniz yenebilir kıvama gelecek. Arzu ederseniz pudra şekerine bulayabilir ya da hamuruna dövülmüş fındık da ekleyebilirsiniz.

