



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KURABIYE

2,5 bardak un
1/2 komposto kaşığı tarçın
1 komposto kaşığı kabartma tozu
1/2 bardak tereyağı
1 bardak toz şeker
2 çırpılmış yumurta
2 çorba kaşığı kaymak
3 kahve kaşığı limon suyu
1 bardak kıyılmış kuru incir

Un, tarçın ve kabartma tozunu karıştırın. Tereyağıla toz şekerini iyice çırpın. Çırpılmış yumurtaları, kaymağı katın. İyice karıştırın. Limon suyunu ve inciri ilave edin. Unu da katarak karıştırmaya devam edin. Eğer hamur yapışıyor biraz daha un ilave edin. Kabı buzdolabına koyarak malzemeyi iyice soğutun. 6-7 mm. kalınlığında açın. Kurabiye kalıbıyla hamuru istediğiniz biçimde kesin. Yağlanmış tepsiye hamurları dizerek orta ateşte 10-12 dakika pişirin. 5 düzine kurabiye elde edeceksiniz.