



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK ÇEREZLİ KURABIYE

1 paket margarin
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı doğranmış kuru incir
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı kıyılmış ceviziçi
Aldığı kadar un
1 paket karbonat

Margarin, sıvıyağ, pudra şekeri, yumurta ve süt bir kaba alınıp karıştırılır. Ardından incir, üzüm ve ceviziçi eklenerek harmanlanır. Elenmiş un ve karbonat eklenerek kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Şekil vermeye çalışmadan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye şekilsiz olarak dizilir. 180 derece önceden ısıtılmış fırında kurabiyeler pembeleşene kadar pişirilir. Dilerseniz üzerine pudra şekeri eleyerek servis yapabilirsiniz.