



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK MEYVELİ KURABIYE

Hamuru için:

- 100 gr. oda sıcaklığında margarin
- 1 adet yumurta (sarı içine, beyazı dışı için)
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 17 tepeleme yemek kaşığı un

İçi için:

- 2 adet elma
- 3 adet kuru incir
- 3 adet kuru kayısı
- 1 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

Yeteri kadar fındık, ceviz ya da badem, üzüm pekmezi

Kuru kayısı ve incirleri yumuşaması için sıcak suda 10-15 dakika bekletin. Yapışmaz bir tavaya elmaları rendeleyin ve suda beklettiğiniz kayısı ve incirleri minik minik doğrayın. Üzerine şekeri de ekleyerek kısık ateşte 10 dakika kadar kavurun. Almaya yakın tarçını da ilave edin. Hamur için sayılan malzemeleri yoğurma kabına alarak yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz den biraz daha büyük parça alarak bardak şekli verin. İçerisine hazırladığımız iç harcından bolca koyarak ağzını kapatın. Elinizle dikkatlice yuvarlayın ve tepsiye dizin. Bütün hamuru yaptıktan sonra üzerlerine yumurta akı sürerek fındık batırın. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında pişmeye bırakın. Yaklaşık 35 dakika içerisinde pişmiş olacaktır. Fırından çıkan kurabiyelerin üzerine az miktarda artı şeklinde üzüm pekmezi akıtın.

