



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI ÇEKİRDEKLİ KURABIYE

1 adet yumurta
1 su bardağı kayısı çekirdeği içi
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım paket margarin
1 su bardağı nişasta

Bütün malzemelerimizi yoğurma kabının içine alarak hamuru güzelce hazırlayın. Unu yavaş yavaş ekleyin, hamur hazır olduğunda zaten ne kadar un ekleyeceğinizi siz fark edeceksiniz, çünkü elinize yapışmayan ve kolaylıkla verdiğiniz şekli alan bir hamur elde etmeniz lazım. O zamana kadar azar azar un katarak yoğurmaya devam edin. Hamur hazır olduktan sonra ise şekil vererek tepsinize güzelce dizin, üstüne ayırmış olduğunuz yumurta beyazından sürerek ortalarına birer tane kayısı çekirdeği batırın. Daha önceden ısıttığınız fırında 180 °C derecede pişirebilirsiniz.