



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI CEVİZLİ KAYA KURABİYESİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

175 g yumuşak margarin veya tereyağı

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı toz şeker

1,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

0,5 su bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Margarin veya tereyağı, yumurta, şekerli vanilin ve toz şekeri derin bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Unu ilave edip karıştırmaya devam edin. Üzerine ceviz ve kuru kayısıyı ilave edin ve tekrar karıştırın. Hamuru iki yemek kaşığı yardımı ile fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri tepsiden alın ve soğumaya bırakın.

