



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KURABIYE

2 ay bardađı pudra Őekeri

3 orba kaŐıđı tereyağı

1 ay bardağı sıvı yağ

Aldığı kadar un

5 adet kuru kayısı

1 paket vanilya

Yağları, pudra Őekerini ve vanilyayı karıŐtırın. Hamur yumuŐak oluncaya kadar un ilave ederek yoğurun. Hamurdan parçalar kopartın ve elinizle bastırıp inceltin. 170 derecedeki fırında 15 dakika piŐirin. Kayısıların zerine çok az su koyun, kısık ateŐte 10 dakika piŐirip soğutun. İki adet kurabiyeyi, aralarına kayısı püresinden koyarak yapıŐtırın.
