



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABİYE KAYISILI

1/2 kg Un
1 Su Bardağı Toz Şeker
2 Adet Yumurta
100 gr. Margarin (Oda Sıcaklığında)
1.5 Çay Bardağı Kabartma Tozu
1 Su bardağı Kuru kayısı

Unu geniş bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Şeker, kabartma tozu, margarin ve yumurtayı ortasına koyun. Yavaş yavaş yoğurun. Gerekirse biraz daha un ilave edin. Hamur elinize yapışmayacak kıvama gelince, 4 parçaya bölün. Her parçayı yuvarlayın. Unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın.

Kayısıları ince kıyın. Hamurun üzerine bunlardan bir miktar serpin. Merdaneyi üzerinde yuvarlayıp, hamura yapışmalarını sağlayın. Büyükçe ve yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla veya bir bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pembeleşene dek pişirin. Fırından çıkardığınız kurabiyeleri hafifçe oynattıktan sonra tepside soğutup, servis yapın.

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)