



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI KURABIYE

Yarım kg Un  
1 Su Bardağı Toz Şeker  
2 Yumurta  
100 gr. Margarin  
1 paket Kabartma Tozu  
Yarım su bardağı kuru kayısı  
Yarım su bardağı ceviz

Karıştırma kabına, unu alalım, vanilya ve kabartma tozunu harmanlayalım. Üzerine margarin, şeker ve yumurtaları kırıp ilave edelim, kıvama gelene kadar yoğuralım. Kıvama gelen hamuru dört parçaya bölelim. Hamur tahtasının üzerinde yuvarlayarak açalım, ince kıyılmış ceviz ve kuru kayısıyı, açtığımız hamurun üzerine serpelim. Merdane yardımı ile hamura yapışmasını sağlayalım, ceviz ve kayısıların. Yuvarlak kalıp ile keselim. Hafif yağladığımız fırın tepsisine alalım hamurları.