



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KURABIYE

100 Gr Sana Hamurışı
100 gr margarin
100 gr toz şeker
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı küçük küçük doğranmış kayısı
1 Çay Kaşığı karbonat
200 gr un

Oda sıcaklığındaki yağı şekerle çırpılır. Krema haline gelince yumurta eklenir, çırpılır. Sonra un ve karbonat eklenir, yoğurulur. Ele yapışmayan kulak memesi kıvamında bir hamur olması lazım. Ben kayısıları minik minik doğradım, hafif haşladım, süzdüm ve öyle hamura ekledim. Gerekirse un ilavesi yapabilirsiniz. Sonra elinizle yuvarlaklar yapıp, üstten hafifçe bastırın. Bıçağın tersi ile de üstteki şekilleri yapabilirsiniz. 175 dereceye ısıttığınız fırında üstleri kızarana kadar pişirin.