



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KURABIYE

Malzemesi:

4,5 bardak un
2 kahve kaşığı tuz
3 komposto kaşığı kabartma tozu
1/2 komposto kaşığı toz hindistancevizi
1 kahve kaşığı toz karanfil
1 kahve kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı zencefil
3 kahve kaşığı vanilya
1 kahve kaşığı mahlep
1 bardak tereyağı
2 bardak kaymak
2 çorba kaşığı limon suyu
1,5 bardak toz şeker
1 bardak kıyılmış badem
1 bardak kıyılmış hurma veya kuru üzüm

Hazırlanışı:

Kuru malzemeyi bir kaptan iyice karıştırın. Kaymağı limon suyuyla başka bir kaptan ezin. Yumurtaları çırpıp kaymağa karıştırın. Şekerini de ilave ederek çırpın. Kuru malzemeleri de tereyağıla iyice hallederek, krema haline getirin. Kaymaklı malzemeyle yağlı malzemeyi karıştırın. Badem ve kuru üzüm veya hurmayı da katın. İyice karıştırın. Yağlanmış tepsiye komposto kaşığıyla aldığınız malzemeyi dökün. Orta sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişirin.