



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE UNLU MUZLU KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 6 kaşık kestane unu
- 1 ezilmiş muz
- 2 tane küçük küp şeklinde kesilmiş kuru incir
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı (dilediğiniz yağ olur)

Tüm malzemeleri karıştırıp yumuşak bir hamur elde ediyoruz, ıslak elle şekil vermek gerekiyor. Hamuru elde ettikten sonra ellerimi ıslatıp şeklini verin ve 170 derece fırına ortalama 25 dakikada pişirin.

