



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DUTLU ACIBADEM

Elif Korkmazel

2,5 su bardağı toz fıındık
1 su bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 yumurta beyazı
1 çay bardağı kuru dut
1 paket vanilya

Toz fıındığı kaba alıp ortasını acın yumurta beyazı ve yağı ortasına döküp pudra şekeri ve istenirse kakaoyu da içine karıştırın hepsini güzelde karıştırın ve biraz sert bir hamur yapın. Kuru dutları robotta toz haline getirip karışımın içine alıp koyu bir karışım haline getirin. Sonra ceviz büyüklüğünde koparıp elinizde yuvarlayıp şekil verin. Kurabiyeleri tepsiye dizip 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.

Not: Bu kurabiyenin içinde un yoktur.