



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU DUTLU KURABIYE

2 su bardağı un  
1 adet yumurta+1 adet yumurta sarısı  
1 çay bardağı pudra şekeri  
125 gram oda sıcaklığında margarin (1 paket 250 gram)  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Harç için:  
250 gram kuru dut  
1 adet yumurtanın akı  
100 gram antepfıstığı  
1 adet portakalın kabuğu  
Yarım çay kaşığı toz karanfil

Unu düz bir zemine alıp, ortasını havuz gibi açın. 1 adet yumurta+1 adet yumurta sarısı, pudra şekeri, margarin, vanilya ve kabartma tozu ekleyin. Yoğurup, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Harç için dut, yumurta akı, antepfıstığı, kıyılmış portakal kabuğu ve karanfili harmanlayın. Hamurdan bezeler koparıp, elinizde yuvarlayın. Ortasını açıp, harç yerleştirin ve yeniden yuvarlayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafif pembeleşene dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

