



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ VE KURU ÜZÜMLÜ KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

7-8 adet küp doğranmış kuru incir
2 yemek kaşığı kuru üzüm
120 gram tereyağı
3/4 su bardağı pudra şekeri
1/2 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pekmez
2,5- 3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 tutam tuz
Servisi için:
Pudra şekeri

Tereyağı ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın. Ayçiçeği yağı, yumurta ve pekmez ekleyip hafifçe çırpın. Karışıma un, vanilya ve kabartma tozu ekleyip ele yapışmayan ama yumuşak bir hamur elde edin. Hamura kuru incir, kuru üzüm, ceviz ve tuz ilave edip buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

