



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI KURABIYESİ

Yarım kilo un
2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
100 gr margarin
1/5 çay bardağı kabartma tozu
Yarım su bardağı ceviz
Yarım su bardağı kuru kayısı

Unu geniş bir kaba eleyin. Elediğiniz unun ortasını havuz gibi açın. Şeker, kabartma tozu, margarin ve yumurtayı ortasına koyun. Yavaş yavaş yoğurun gerekirse biraz un ekleyin. Elinize yapışmayacak kadar (kivama gelene kadar) yoğurup dört eşit parçaya bölün her parçayı yuvarlayıp, merdane yardımıyla açın. Ceviz ve kayısıyı ince kıyarak hamurun üzerine bir miktar serpin. Merdane üzerinde yuvarlayıp hamura yapışmalarını sağlayın. Büyükçe ve yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla veya bir bardak yardımıyla yuvarlak kesin. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Fırından çıkardığınız kurabiyeleri hafifçe oynatıp tepside soğumaya bırakın.