



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI KURABIYE

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

2 yumurta
1 paket margarin veya tereyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
3/4 su bardağı şeker
5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
İçi için:
30 gr tereyağı
1/2 kuru kuru kayısı
1/2 su bardağı şeker
Pudra şeker (üzerine serpmek için)

Hamur yoğuracağımız kaba yumuşamış margarini, yoğurdu, yumurtaları, şekeri ekleyip krem haline gelene dek yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bez örtüp 20 dk dinlendirelim. Bu arada kurabiye için iç harcını hazırlayalım. Tencereye tereyağını alıp eritelim. Tavla zarı iriliğinde doğranmış kayısıları, cevizleri, şekeri ve 1/2 su bardağı suyu ekleyip kayısılar yumuşayıp suyunu iyice çekene dek pişirelim ve ateşten alalım. Kayısı harcını soğutalım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Hamurların iç kısmını işaret parmağı yardımıyla mümkün oldukça derin bir şekilde oyalım. Kayısı harcını oluşan boşluğa dolduralım. Hamurun ağız kısmını büzerek kapatalım. Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Isıtılmış 180 derece fırında kurabiyeleri üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim.

