



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI KURABIYE

Yarım paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 çay bardağı hindistancevizi
10-15 adet kuru kayısı
2 çorba kaşığı kakao
1 öy kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un

Yumuşak margarin, yumurta ve şeker parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Üzerine kayısı dışındaki malzemeler eklenir. En son küp doğranmış kuru kayısı atılır, yoğrulur. Ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır. Yağlanmış tepsiye sıralanır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında çatlayana kadar pişirilir.

[ML® Kaklı Kurabiye için tıklayın](#)