



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU KAYISILI KURABİYE

125 gr. (yarım paket) tereyağı
1 su bardağı tozşeker
1 çimdik tuz
2 yemek kaşığı süt
1 hafif çırpılmış yumurta
1 buçuk su bardağı un
1 paket vanilya

Oda sıcaklığındaki tereyağı ve şekeri krema haline gelene kadar çırpın. Başka bir kaptaki süt, yumurta ve tuzu karıştırın. Üçüncü bir kaba un ve vanilyayı eleyin. Unun yarısını tereyağı karışımına ekleyin ve karıştırın. Kalan unu sütlü karışıma ekleyip hamur haline getirin. Eğer hamur çok katı olursa biraz daha süt ilave edebilirsiniz. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Bu sırada içini yapmak için malzemeleri ufak bir tencereye alıp kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra altını kısıp yaklaşık 15 dakika suyunu çekene kadar pişirin. Çubuk tarçını içinden alıp mutfak robotundan geçirin ve püre haline getirin. Katı olursa su ilave edebilirsiniz. Hamuru hafif unlu tezgahta yarım cm. kalınlığında açın ve su bardağı ile yuvarlaklar kesin. İçine hazırladığınız içten bir tatlı kaşığı koyarak kenarlarını 3 köşe halinde içe katlayın. 170 derece ısıtılmış fırında 15-18 dakika, kenarları kızarıncaya kadar pişirin. Ilık veya soğuk, üzerine pudraşekeri serpererek servis edin.

[ML® Kayıslı Bar için tıklayın](#)

[ML® Kayıslı Bar \(görsel\)](#)