



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI KURABIYE

125 gr margarin
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı süt
Az tuz
1 tane yumurta
2 su bardağı un
1 adet vanilya
İçi için:
1 su bardağı kuru kayısı
1 ay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı şeker
1 ay bardağı su

Kuru kayısıyı yıkayıp bir çay bardağı su ile kısık ateşte pişirin. Suyunu çekince tarçını ekleyip pre yapın. Oda ısısındaki margarinı şekerle çırpın, sütle yumurtayı çırpıp margarine ekleyin. Un tuz vanilyayıda ekleyip yoğurun. Biraz ele yapışan bir hamur oluyor. Buzdolabında 1 saat bekletin. Unlanmış tezgahta yarım santim kalınlığında aın yuvarlak kalıpla daireler çıkartın, ortasına kayısı püresinden bir tatlı kaşığı koyun. Hamurun ağızı üstte bakacak şekilde  kenarını kapatın, prenin biraz görünmesini sağlayın. Tepsiye dizip 170 derecede 20 dk pişirin.

