



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MANGOLU KURABIYE

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

250 g tereyağı
140 g pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
360 g un
Yarım çay bardağı kuru mango
Yarım çay bardağı kuru avokado
Tuz

Tereyağı, pudra şekeri, vanilya, un ve tuzu derin bir karıştırma kabına alarak mikserle karıştırın. Kuru mango ve avokadoyu küçük doğrayıp karışıma ekleyin. Bir spatula yardımıyla tekrar karıştırın. Hamuru hafif unlanmış tezgah üzerinde 1.5-2 cm kalınlığında açın. Yıldız şekilli kurabiye kalıbıyla kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 15-18 dakika pişirin. Soğuk servis yapın.

