



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ ÇÖREK

1/2 su bardağı erimiş margarin
1/2 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı kuru kayısı
1/2 su bardağı kuru üzüm
1/2 su bardağı ince kıyılmış ceviz içi
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
1/2 paket kabartma tozu
Alabildiğince un

Kayısı ve cevizi çekirdeksiz sarı üzüm büyüklüğünde kesip, hazırlayalım.

Yumurtalardan bir tanesinin akını ayırıp, geri kalan yumurtaları büyükçe bir kabın içinde erimiş margarin yağını, yoğurt, tozşeker, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesi ile iyice karıştıralım.

Kuru üzüm, kuru kayısı ve cevizi ilave edip, aldığı kadar un ile orta yumuşaklıkta bir hamur yoğuralım.

Yoğurduğumuz hamuru 15-20 dakika dinlendirdikten sonra, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, avucumuzun içinde yuvarlayalım.

Bu kurabiyelerin bir yüzünü önceden ayırdığımız ve çırpığımız yumurta akına ondan sonra da tozşekere bulayıp, yağladığımız fırın tepsisine dizelim.

Önceden ısıttığımız 180°C'li fırında renk alıncaya kadar pişirip, sğuduktan sonra servis yapalım.