



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ KURABIYE

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

1 su bardağı pirinç unu
Yarım su bardağı mısır nişastası
1 su bardağı kuru dut
6 kuru incir
1 yemek kaşığı pekmez
Yarım paket kabartma tozu
85 g tereyağı

İncir ve kuru dutu yarım su bardağı suda, suyu çekip yumuşayana kadar pişirin. Tereyağını eritin. Pekmezi de ekleyip blendırdan geçirin. Mısır nişastası ve pirinç ununu, kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın. Ellerinizi nişastalayıp ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 18-20 dakika pişirip servis yapın.

