



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KURU MEYVELİ TATLI

1.5 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 adet portakal kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı mısır unu
3 çorba kaşığı soğuk su,
Üzerine:
Elma,
Kuru kayısı
Kuru incir
Kuru üzüm

Una, oda sıcaklığında tereyağı ve pudra şekerini karıştırın. Portakal kabuğu rendesi, mısır unu ve soğuk suyu ekleyip yoğurun. Parçalar koparıp muffin kalıplarına kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. Rendelenmiş elma, doğranmış kayısı, incir ve kuru üzüm karışımını hamurlara pay edin. 180 derece fırında pişirin.