



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLİ VE KURUYEMIŞLİ KURABIYE

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

200 gr tereyağı
90 gr pudra şekeri
250 gr un
50 gr kakao
Üzeri için:
100 gr kurutulmuş meyve şekerlemesi
50 gr badem içi
50 gr fındık içi
20 gr ay çekirdeği içi
10 gr kabak çekirdeği içi
50 ml bal

Fırını 180 derecede ısıtın. 23 cm çapında sığ bir kabın içine yağlı kağıt yerleştirin. Tereyağı ve şekeri bir kaseye alıp mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın. Un ve kakaoyu ekleyip yoğurun. Yağlı kağıt konmuş tepsiye elinizle bastırarak yayın. Üzeri için, küçük kesilmiş meyve şekerlemesi, badem, fındık, ay çekirdeği ve kabak çekirdeğini bir kaba alın. Balı ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyip veya şekilli bir kalıpla kesip servis yapın.

