



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ DİLİMLER

Hamur:

150 gr. yumuşak tereyağı

1/2 adet limon kabuğu rendesi

1/2 adet çubuk vanilya özü

2 adet yumurta sarısı

100 gr. şeker

250 gr. elenmiş un

Süsleme:

50 gr. fındık

50 gr. kuru incir

100 gr. kuru kayısı

50 gr. kuru erik

50 gr. kırmızı kokteyl kirazı

90 gr. tereyağı

150 gr. şeker

150 gr. bal

50 gr. kuru kırmızı yaban mersini

50 gr. soyulmuş badem

50 gr. iç ceviz

Kurabiye'nin hamuru için gerekli bütün malzemeyi mikserin hamur karıştırma ucu ile ilk önce kısa bir süre düşük hızda, sonra en yüksek hızda karıştırın. Unlu bir tezgahda pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun, folyoya sarıp 1 saat buzdolabında bekletin. Hamuru unlu tezgahda 24x24 cm. büyüklüğünde açın, aynı büyüklükteki yağlı kağıt serili kelepçeli kalıba yerleştirin. 190°C'de ısıtılmış fırının ikinci rafında hafif rengi değişinceye kadar 6-8 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Sonra kalıbın iç kısmına tereyağı sürün. Fındıkları yağsız tavada kavurup, soğumaya bırakın. İncir, kayısı, erik ve kirazı büyüklüklerine göre 3-4 parçaya kesin. Bir tencerede tereyağı, şeker ve balı kaynatın, orta ateşte 5 dakika pişirin. Meyveler, fındık, badem ve cevizi ekleyip karıştırarak hemen kekin üstüne eşit şekilde yayın. + 190°C'de ısıtılmış fırının ikinci rafında 12-15 dakika pişirin. Hafif ılınınca bir bıçakla kekin kenarlarını kesip kalıptan çıkartın, 4x4 cm. büyüklüğünde 36 parçaya kesin. Aralarına kağıt sererek kutuya yerleştirin. Kuru ve serin ortamda 10 gün saklayın.