



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TATLI

1.5 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pudraşekeri
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
2 çorba kaşığı mısır unu
3 çorba kaşığı soğuk su
Üzerine:
2 adet elma
7-8 adet kuru kayısı
5 adet kuru incir
3 çorba kaşığı kuruüzüm
Pudraşekeri

Un, yumuşak tereyağı ve pudraşekeri iyice yoğurun. Rendelenmiş portakal kabuğu, mısır unu ve soğuk suyu ekleyip, yoğurmaya devam edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve muffin kalıplarına, kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. Üzerlerine önce rendelenmiş elma, sonra küp doğranmış kayısı, incir ve kuru üzümü paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Üzerine pudraşekeri dökerek servis yapın.