



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NE VAR NE YOK KURABİYESİ

Elif Korkmazel

- 125 gr tereyağı (oda ısısında)
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 çorba kaşığı (tepeleme) tarçın
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 kahve fincanı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 kahve fincanı file badem
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu

Oda ısısında yumuşamış tereyağı ile şekeri krem haline gelene dek mikserle çırpın. Unu, tarçını ve kabartma tozunu eleyip harmanladıktan sonra yumurtalı karışım ile birleştirin. Yumurtaları da ekleyip orta sertlikte bir hamur elde edene dek elinizle veya tahta bir kaşıkla karıştırın. Kalan malzemeleri ilave edin. Çok fazla yoğurmadan tekrar karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlı kağıda aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.
