



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ KURABIYE

Gülhan Aydın

250 gram tereyağı (dışarıda yumuşamış)
1 çay bardak yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
1 adet vanilya
1 adet yumurta (sarı hamurun içine, akı kurabiye üstüne)
Alabildiğine un
İçi için:
4 adet incir
6 adet kuru kayısı
2 adet elma
Tarçın
2-3 adet karanfil
Üzeri için:
Fındık
Pekmez

Önce içini hazırlıyoruz. Elmaları soyup rendeliyoruz ve pişiriyoruz karanfil ile birlikte. Kayısı ve inciri küçük doğrayıp pişiriyoruz. Her ikisini de birbirine katıp tarçın ile soğumaya bırakıyoruz. Hamuru yoğuruyoruz ve elimize aldığımız parçayı yassılatarak meyveli malzemeden ekleyip kurabiye şekli veriyoruz. Kurabiyeleri önce yumurta akına sonra dövülmüş fındığa batırıp pişiriyoruz. Fırından çıkardığımız sıcak kurabiyelerin üzerine 1'er çay kaşığı pekmez gezdiriyoruz.

