



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ HURMALI KURABIYE

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

Kurabiye karışımı:

1 su bardağı çekirdeği ayıklanmış hurma

1 su bardağı fındık

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta akı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Turbo pişirme: 180 °C

Hurma ve fındıkları mutfak robotuna alın ve öğütün. Derin bir kaba alın, üzerine kakao, vanilya aroması ve hamur kabartma tozu ilave edip kaşık ile karıştırın. Yumurta aklarını ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Süre sonunda hazırladığınız hurmalı karışımı yumurta akına azar azar ilave ederek spatula yardımı ile akı söndürmeden alttan üste doğru yavaşça karıştırın. İki tatlı kaşığı yardımı ile ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve fırın tepsisine aralıklı olarak sıralayın. Üzerlerine çatal ile hafifçe bastırarak çizin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğuduktan sonra servis yapın.

