



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAĞSIZ VE UNSUZ KURABIYE

250 gr badem  
5 adet hurma  
2 adet muz  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
1 yumurtanın akı

Mutfak robotuna bademleri alıp un haline getirin.

Mutfak robotunu temizledikten sonra hurmaların çekirdeklerini çıkartın. Hurmayı, muzı irice doğrayıp mutfak robotuna aktarın. Püre haline gelene dek ezin.

Püre haline getirdiğiniz meyveleri, tarçını, badem ununu, yumurta akını, limon suyunda köpürttüğünüz Pakmaya Karbonatı ekleyin. İyice karıştırın.

Pürüzsüz bir hamur elde edince, hamurdan istediğiniz büyüklükte parçalar koparın. İsterseniz fotoğrafta gördüğünüz gibi kahve veya çay fincanınızın üzerine kapak olacak şekilde parçalar kopararak şekillendirin. Bisküvi hamurunu yağlı kağıt üzerine yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

