



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUYEMIŞLİ KURABIYE

- 1 ay bardağı çiğ fırdık
- 1 ay bardağı yer fıstığı
- 1 yemek kaşığı ay çekirdeğı içi
- 1 yemek kaşığı ekirdeksiz siyah kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 adet muz
- 1 yemek kaşığı yer fıstığı ezmesi

Bir tavaya fıstık, fırdık, yulaf ezmesi ve ay çekirdeğı iini ekleyip 10 dakika boyunca ara ara karıştıarak kavurun. Ardından üzüm ve tarçını ilave edin ve ocağın altını kapatın. Geniş bir kapta muzları çatalla ezin. zerine kavruan malzemeleri ve fıstık ezmesini ekleyerek bir spatula yardımıyla karıştıran. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Kurabiye harcından birer yemek kaşığı dolusu alın ve tepsiye koyun. Üzerlerini hafifçe bastırın. Önceden ısıtılmış 185 derecelik fırında pişirin.