



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KURU KAYISILI KURABIYE



- 1 Adet yumurta
- 13 Adet kuru Őekpare kayısı
- Yarım paket margarin
- 2 orba kaŐığı ayçiçek yağı
- 1,5 Su bardađı pudra Őekeri
- 1 Portakalın rendesi
- 1 Su bardağı mısır niŐatası
- 4 Su bardađı un
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay bardađı süt

- # Kuru kayısılar yıkanır, suyu süzülür. Tavla zarı Őeklinde doğranır. Az miktar unla dođranmıŐ kayısılar parmak uçlarıyla karıŐtırılır.
- # Diđer taraftan yoğurma kabının içine kırılmıŐ yumurta, süt, yoğurt, oda ısında yumuŐamıŐ margarin, sıvıyağ ve pudra Őekeri, malzemeler pürüzsüz bir hal alana kadar karıŐtırılır.
- # zerine ince rendelenmiŐ portakal kabuğu ve niŐasta eklenir, karıŐtırılır.
- # Un yavaŐ yavaŐ katılarak yođrulur. Mevcut un bitince hamur olmuŐ demektir.
- # Hamurun zerine, en son dođranmıŐ, unlanmıŐ kayısı kuru konur. Kayısılar hamura tam dağılana kadar ezmeden karıŐtırılır.
- # Hamur 10 dakika üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
- # Kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra baŐ parmağı kalınlığında Őekil verilir.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece önceden ısıtılmıŐ fırında hafif pembe piŐirilir.
- # Fırından sıcak çıkan kurabiyelere, pudra Őekeri serpilir.

Not: DođranmıŐ kayısı kuruunu unlama nedenimiz, tanelerin, birbirine yapıŐmaması içindir.