



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

KAKLI KURABIYE



- 1 paket tereyađı
- 1 adet yumurta
- 1,5 çay bardađı pudra Őekeri
- 1 su bardağı mısır niŐastası
- 1 kahve fincanı kuru kayısı
- 1 kahve fincanı kuru incir
- 1 kahve fincanı kuru dut
- 1 kahve fincanı kuru üzüm
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaŐığı tarçın
- 1 fiske tuz
- Alabildiđi kadar un

- # Oda ısında yumuŐamıŐ tereyağı, yumurta ve Őeker mikserle karıŐtırılır.
- # zerine niŐasta, vanilya, kabartma tozu, tarçın, tuz eklenir, yoğurmaya baŐlanır.
- # Ele yapıŐmayan kıvam alana kadar azar azar un eklenerek orta sertlikte bir hamur yapılır.
- # Hamur tezgah üzerinde parmak uçlarıyla tabak gibi açılır. zerine zm, dut, ince dođranmıŐ kayısı ve incir konur. Toplanarak birkaç tur yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, top Őekli verilir, üzerine hafifçe bastırılır, yađlamıŐ tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.

Not: Bu kurabiye sadece bir çeŐit kuru meyve kullanılarak da hazırlanabilir.