



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

## HURMALI KURABIYE



2 Su bardağı ince kıyılmış hurma  
Yarım paket margarin (125 gr.)  
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz  
Yarım su bardağı süt  
Yarım su bardağı pirinç unu  
1 Su bardağı un  
Alabildiği kadar mısır nişastası  
1 Adet yumurta  
1 Adet yumurtanın sarısı  
1 Su bardağı pudra şekeri  
1 Paket vanilya  
Yarım paket kabartma tozu (5 gr.)  
2 Çorba kaşığı kakao  
Üzeri İçin;  
1 Çay bardağı hindistancevizi  
1 Adet yumurtanın beyazı

- # Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın sarısı ve süt konur, bulamaç kıvamı alana kadar karıştırılır.
- # Üzerine pirinç unu, un, vanilya, kabartma tozu ve kakao eklenir, yoğurma işlemine başlanır. Ele yapışmayacak yumuşak bir kıvam elde edene kadar mısır nişastası katılır.
- # En son ince kıyılmış hurma ve dişe gelecek şekilde dövülmüş ceviz ilave edilir, hurmalar ezilmeyecek şekilde yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, oval köfte şekli verilir.
- # Kurabiyeler önce yumurta beyazına sonra, hindistan cevizine batırılır, yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
- # Kurabiye tepsisi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, hindistan cevizi biraz sararana kadar pişirilir.
- # Kurabiyeler fırında soğutulduktan sonra ikram edilir.

**Not:** Pirinç unu, kurabiyeye gevrek ancak sert olmayan bir kıvam verir.