

Atom Kurabiye

Malzemeler

Hamur için gerekli malzemeler;
200 gr tereyagi veya margarin
2 yumurta
1 su bardagi pudra sekeri
3 su bardagi un
1 cay kasigi kabartma tozu
1 paket vanilya
Ic malzemeler;
5 adet kuru incir
5 adet kuru kayisi
1 cay bardagi kadar kuru uzum
1 cay bardagi damla cikolata
1 cay bardagi findik veya ceviz
Hamuru acmak için nisasta

Yapilisi

Ilk olarak incir ve kayisiyi kucuk kucuk dograyin. Ceviz veya findigi bicakla iri iri dograyin. Daha sonra bu karisima damla cikolatayi ve kuru uzumu de ekleyip karistirin. Kurabiye için oda sicakliginda yumusamis tereyagini unla beraber yogurun. .Pudra sekeri, yumurta, kabartma tozu ve vanilyayi da ekleyip yogurmaya devam edin.Un az gelirse biraz daha ekleyebilirsiniz.

Hamuru iki parcaya bolup her parcayi nisasta serpilmiş zeminde merdaneyle ince acin.Yuvarlak büyük kurabiye kalibiyla kesin.Kalip yoksa büyük kupa bardakla da kesebilirsiniz.Icine bir tatli kasigi ic malzemesinden koyup kenarlarini buzerek kapatın.Kapattiginiz kisim alta gelecek sekilde tepsiye dizin.180 derecelik onceden isitilmiş firinda uzeri hafif pembelesene kadar pisirin.Firindan aldiginiz kurabiyeler ilininca uzerine pudra sekeri serpin.