

Pekmezli Kurabiye

Malzemeler

250 gram margarin (yumusak)

1 paket kabartma tozu

1 cay kasigi karbonat

1 cay bardagi yogurt

1 cay bardagi sivi yag

1 yumurta

Aldigi kadar un

Ici icin:

4 incir

4 kuru kayisi

1 avuc cekirdeksiz kuru uzum

1 elma (rendesi)

2 cay kasigi tarcin

1 su bardagi seker

Uzeri icin:

Iri cekilmis findik

Pekmez

Yapilisi

Ici icin incir ve kayisi kucuk kucuk dogranip tavaya koyalim. Kuru uzum, elma rendesi, tarcin ve seker eklenip elmalar suyunu cekene kadar karistirarak kavuralim. Hamur icin margarin, yogurt, yumurta sarisi, kabartma tozu, karbonat, sivi yag ve un bir kaba alinir. Kulak memesi kivaminda bir hamur elde edelim . Hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar koparilip avuc icinde yuvarlak hamurlar acilir. Hamurlarin ortasina ic malzemesinden koyup kenarlari ortada birlestirerek yuvarlanir. Kurabiyeler once yumurta beyazina sonra iri cekilmis findiga batirilip tepsiye dizilir. Onceden isitilmis 175 derece firinda pisirilir. Firindan cikarilan kurabiyelerin uzerine 1 tatli kasigi uzum pekmezi dokulur. Servise hazir. Afiyet olsun.