

Uzum Ve Incir Dolgulu Tarcinli Kurabiye

Malzemeler

Yarım su bardagi pudra sekeri
2 adet yumurta sarisi
150 gr yumusatilmis margarin
2,5 su bardagi un
1 tatli kasigi tarcin
Yarim paket kabartma tozu
1 paket vanilya
150 gr cekirdeksiz kuru uzum
150 gr kup kuru incir

Yapilisi

Oncelikle yumurta sarilarini, pudra sekerini ve yumusatilmis margarini krema kivamina gelinceye kadar cirpin. Daha sonra uzerine un, tarcin, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip yogurun. Yogurdugunuz hamuru misket buyuklugunde koparip, ortasina kup seklinde dogranmis kuru incir ve uzumu de ekleyip kapatın, yuvarlayip yagli kagida duzgun bir sekilde yerlestirin. Daha sonra 190 derece de, ayarli firinda uzeri beyaz kalacak sekilde pisirin . Firindan cikardiginizda uzerine tarcin ve pudra sekeri serpistirdikten sonra servise hazir. Afiyet olsun...