



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÜZÜMLÜ BİSCOTTİ

kuru üzüm 50 gr
un 385gr
kabartma tozu 1 paket
tereyağı 60gr
şeker 200gr
yumurta 3 tane
ceviz 50 gr
vanilya 1 çyk
yumurta 1 tane (çırpılmış)

- tereyağı ve şekeri iyice 2 dk çırpıp , içine teker teker yumurtaları eleyip her seferinden sonra iyice çırpın.
- un ve kabartma tozunu karıştırıp yumurtalı karışıma ekleyin ve hafif hızda karıştırın.
- ceviz ve üzümde ekleyip hafifçe karıştırın.
- hamuru tezgahınızın üzerine alın ve ikiye bölüp silindir şekli verin ,elinizle hafifçe bastırıp tepsiye koyun ve üzerine çırpılmış yumurtayı sürüp şeker serpin ve önceden 190 derecede ısıtılmış fırına verip 30 dakika pişirin.
- fırından çıkartıp 20 dk soğutun ve 1 er cm kalınlığında dilimleyin ve tepsinize dizin 150 derecede 30 dk pişirin.

çok lezzetli bir tarif, tarifin resmi görmek ve daha birçok tarif için...

<https://www.caferoyal-kardelen.blogspot.com>

[ML® Üzümlü Kurabiye için tıklayın](#)