



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KURABIYE

1 ay bardağı kuru üzüm
1,5 çay bardağı pudra şekeri
yarım paket tereyağı
1 su bardağı mısır nişastası
yarım çay bardağı hindistancevizi
kivam alanak kadar un

Yumuşak tereyağı ve pudra şekeri karıştırılır, üzerine hindistancevizi, mısır nişastası, kuru üzüm katılır, yoğrulur, ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenebilir. Hamurdan kayısı kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.