



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KURABIYE

100 gr. tereyağı
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı kuru üzüm

Oda sıcaklığındaki tereyağını, pudra şekeri ve yumurta ile bir kaba alın ve tahta bir kaşıkla veya mikser yardımıyla iyice çırpın. Ardından yoğurt ve kabartma tozunu ekleyin. Unu yavaş yavaş ilave ederek 5 dakika kadar karıştırmaya devam edin. Son olarak ceviz ve kuru zümüde ekledikten sonra, hazırladığınız karışımdan bir yemek kaşığı yardımı ile kaşık büyüklüğünde parçalar alın. Aldığınız her bir parçayı yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine dilerseniz renkli şekerlerden serpin. Ardından önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.