



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KURABIYE

1 ay bardağı kuru üzüm
1 su bardağı şeker
3 orba kaşığı yoğurt
3 yumurta
100 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Derin bir kabın içine yoğurt ve tereyağını alıp elinizle ezin. Üzerine yumurta, şeker ekleyip yoğurmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı bir kaptaki karıştırın. Yaklaşık 2,5 su bardağı kadar un alıyor. Ama yine de yumuşak kulak memesi kıvamında bir hamur olana dek un ekleyin. Daha sonra da içine kuru üzümleri ekleyip karıştırın. Bu hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin.