



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

Malzemeler:

1 su bardağı yoğurt,
1 su bardağı erimiş margarin,
1 su bardağından 1 parmak eksik sıvıyağ,
1 paket kabartma tozu,
az tuz,
pudraşekeri,
1 çay bardağı dövülmüş ceviz,
1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çay bardağı tozşeker.

Hazırlanışı:

Yoğurt, eritilmiş margarin, sıvıyağ, az tuz, kabartma tozu ve aldığı kadar unla katı olarak yoğrulur. Yoğrulan hamurdan bir parça koparılarak daha önce karıştırılmış şeker, üzüm, ceviz, tarçın ortasına konup kadınbudu köfte şekli verilerek az yağlı tepsiye sıralanır. 180 derecede ısıtılmış fırında fazla pembeleşmeden kızartılır. Çıkınca üzerlerine pudraşekeri serpilerek servise sunulur.

[ML® Helezon Kurabiye için tıklayın](#)