KAJULU KURU ÜZÜMLÜ KURABİYE

3 tane yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
250 gr margarin
1 çay bardağı nişasta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı kaju
4 su bardağı un

Margarin, pudra şekeri, nişasta, kabartma tozu, vanilya, kuru üzüm bir kaba alınıp güzelce yoğurulur. Unu da ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edelim. Hamuru 3 eşit parçaya bölelim. Böldüğümüz hamurdan uzun rulolar yaparak çay bardağı yardımıyla keselim. Kestiğimiz hamur toplarını önce yumurta akına sonra dövülmüş kajuya bulayıp fırın tepsisine dizelim. 170 dereceli fırında pişirelim.



© lezzetler.com tarif no:119244 • adı:Kajulu Kuru Üzümlü Kurabiye • gönderen:Alya Öz • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:39