



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÜZÜMLÜ KURABIYE

- 1 bardak su
- 2 bardak kuru üzüm
- 1 bardak margarin
- 2 bardak şeker
- 3 yumurta (iyi vurulmuş)
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 bardak kıyılmış ceviz
- 4 bardak un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tarçın

Üzümleri su ile 5 dakika kaynatarak soğumaya bırakın. Yağı şekerle karıştırıp, yumurta, vanilya, üzüm ve cevizleri ilâve edin. Katan malzemeyi birlikte eleyin. Yukardaki karışıma yedirilir. Yağlanmış pasta tepsisine kaşık kaşık dökülerek orta hararetli fırında 8-10 dakika pişirin.