



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ KOPARTMALI KURABIYE

200 Gr Sana Hamurışı
1 Kg. un
0,5 Su Bardağı yoğurt
0,5 Tatlı Kaşığı nişasta
1 Su Bardağı kuru üzüm
2 Adet yumurta
2 Su Bardağı şeker
1 Tatlı Kaşığı karbonat
0,5 Su Bardağı zeytinyağı

Sana'yı eritip soğuttuktan sonra üzümleri ayıklayıp en az yarım saat suda bekletin. Hamura eklemekten suyunu süzüp ekleyin, bir kabin içinde 1 yumurtanın sarısını ayırıp diğer bütün malzemeleri koyup karıştırıyoruz. Hamura istediğimiz şekli verip yağladığımız tepsiye diziyoruz. Ayırdığımız yumurta sarısını da yüzüne sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecede 35-40 dakika pişiriyoruz.