



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ÜZÜMLÜ KURABIYE

2 bardak un
50 gr margarin
1 bardak şeker
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 bardak kuru üzüm

Kurabiyeye başlamadan önce fırınınızı en yüksek sıcaklığa getirip ısıtın. Margarinı ocakta eritip, şeker ve kabartma tozu ile birlikte unun içine katın.

İyice karıştıktan sonra içine vanilya, kuru üzüm ve yumurtayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Kurabiye kıvamını alınca istediğiniz gibi şekil verip ısıttığınız fırına atın. 10-15 dakika pişirdikten sonra kurabiyeleriniz servise hazır olacaktır.