



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ÜZÜMLÜ PASTANE KURABİYESİ

300 gr oda sıcaklığında margarin
3 adet yumurta (birinin sarısını ayırıyoruz)
1,5 bardak kuru üzüm
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 limon kabuğu rendesi
5 bardak un
Üzerine sürmek için;
1 çay kaşığı sıvıyağ

Karıştırma kabımıza oda sıcaklığındaki margarini, yumurtayı ve şekerini koyup mikserle çırpıyoruz.

Daha sonra un ve kabartma tozu hariç diğer malzemeleri koyup tahta kaşıkla karıştırıyoruz.

En son kabartma tozunu ve unu azar azar ilave edip hamuru güzelce yoğuruyoruz.

Hamur sakız kıvamında olacak.

Hamuru 4 eşit parçaya bölüyoruz.

Her bir parçayı un serptiğimiz tezgahımızda merdane yardımıyla açıyoruz.

Rulo yapıp sarıyoruz. Parmaklarımızla bastırıp düzlük veriyoruz. Bir tepsiye koyup buzdolabının normal rafında 1 saat bekletiyoruz.

Yumurta sarısına 1 çay kaşığı sıvı yağ ilave edip karıştırıyoruz.

Hamurları buzdolabından çıkarıp, üzerine yumurta sarısını sürüp, çatalın sırtıyla çizip verev şekilde kesiyoruz.

Pişirme kağıdı serdiğimiz yada yağladığımız tepsiye diziyoruz.

200 derecede ayarladığımız fırınımızda üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

Kapalı bir kutuda uzun süre bayatlamadan tüketiyoruz.

