



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞADASI KURABİYESİ (AYDIN)

250 gr margarin
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı toz şeker
Yarım limon suyu
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı sarı kuru üzüm
Aldığı kadar un
1 tane yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Öncelikle yağ ile şekeri, şeker iyice eriyinceye kadar karıştırın..Sırası ile yumurta beyazı ve limon suyunu katıp karıştırın.

Kabartma tozu ve unu ekleyerek, kulak memesindenden biraz daha sert fakat dağılmayacak ayarda bir hamur hazırlayın.

Hamura üzümü katarak tekrar yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru üç parçaya ayırın ve her bir parçayı 4 cm çapında rulolar haline getirin.

Ruloları baklava dilimi şeklinde vevv olarak kesin. Üstlerine yumurta sarısı sürün ve çatalla çizik atarak şekil verin.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin.