



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

200 gr oda ısısında margarin
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
1 su bardağı nişasta
2 yemek kaşığı yoğurt
1/2 su bardağı ceviz
1/2 su bardağı kuru üzüm
2 yemek kaşığı damla çikolata
2 su bardağı mısır gevreği
2 adet umurta
3 veya 4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

1 yumurta beyazı kenara ayrılır. Kuru meyveler ve mısır gevreği hariç, diğ er malzemelerden hamur yoğrulur. Hamur yoğrulduktan sonra, üzüm, ceviz ve damla çikolata ilave edilip, tekrar yoğrulur. Önce yumurta beyazına, sonra mısır gevreğine batırılıp şekil verilir.