



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

75 gr kuru üzüm
1 su bardağı mısır unu
1.5 su bardağı un
1.5 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
225 gr tereyağı
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya

Kuru üzümleri ılık suda 15 dakika bekletin. Fırını 180 derecede ısıtın. Un, mısır unu, kabartma tozu ve tuzu bir kapta harmanlayın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı ve şekerini bir cam kaseye alın. Mikserle çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpıma devam edin. Vanilyayı ilave edin. Kuru malzemeyi tereyağlı karışıma ekleyin. İyice karıştırın. Suyu süzölmüş kuru üzümleri ilave edin. Karışımdan birer yemek kaşığı dolusu alıp 2 santim aralıklarla yağlı kağıt konulmuş tepsiye dökün. Sıcak fırında 7-8 dakika pişirin. İndikten sonra servis yapın.

