



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE İŞİ ÜZÜMLÜ KURABIYE

- 1 Su bardağı toz şeker
- 2 tane yumurta, (birinin sarısı üzerine)
- 1 paket yumuşak margarin
- 1 su bardağı nişasta
- 1 tane kabartma tozu
- 3-3,5 su bardağı un
- 1 su bardağı kuru üzüm

Un, nişasta ve kabartma tozunu karıştır, içine malzemeleri ekleyip yumuşak bir hamur yap. Hamurdan yarım limon büyüklüğünde alıp avucunda köfte gibi uzunsu yuvarla hiç bastırmadan yağlanmış tepsiye sırala. Hamurun tamamını bu şekilde yap, üzerine ayırdığımız yumurta sarısını sürüp küçük çatal ile boylamasına çizdirin. 200 derece fırında kızartın.

[ML® Üzümlü Kurabiye için tıklayın](#)