



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜM VE MISIR GEVREKLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Yemek Kaşığı ÜZÜM
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 2 Yemek Kaşığı hindistan cevizi
- 2 Yemek Kaşığı CEVİZ İÇİ İRİ DÖVÜLMÜŞ
- 1 Adet yumurta akı
- 1 Su Bardağı şeker

MISIR GEVREĞİ VE YUMURTA AKI, HARIÇ TÜM MALZEME KARIŞTIRILIR BİR KAPTA KARIŞTIRILIR. HAMUR ÇOK YUMUŞAK OLMAYACAK SANAYAĞLA SIVANMIŞ FIRIN TEPSİSİNE CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE HAMURLAR KOPARILIP YUMURTA AKINA BULANIP ÜST KISMI MISIR GEVREĞİNE BATIRILIP TEPSİYE DİZİLİR. ÖNCEDEN 175 DERECEDE ISITILMIŞ FIRINA ATILIR AYNI DERECEDE PİŞİRİLİR 35-40 DK PİŞİRİLİR.