



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KURABIYE

- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı kuru İzmir üzümü
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı margarin
- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Üzeri için:
- 1 adet yumurtanın akı

Derin bir yoğurma kabına iri çekilmiş ceviz içini aktarın. Çekirdeksiz kuru İzmir üzümleri ve pudra şekerini ilave edin. Üzerine oda sıcaklığında bekleyen yumurtayı kırıp eritilip ılıtılmış margarinde bekletin. Son olarak, kabartma tozu ve unu da kaba aktarıp hamuru yoğurmaya başlayın. İyice yoğurup hamuru, ele yapışmayan ve kulak memesi yumuşaklığına getirin. Hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuçlarınız arasında yuvarlayın. (ya da mutfak tezgahının üzerinde merdane yardımıyla bir santim kalınlığında açıp şekilli kurabiye kalıplarıyla da kesebilirsiniz) Hazırladığınız kurabiyeleri, fırın kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Üzerlerine fırça yardımıyla yumurta akı sürüp 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında 25 dakika kadar pişirip çıkarın. Soğumalarını bekleyip tepside alarak servise sunun.

