



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KURABIYE

### Malzemeler:

250 gram margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 çay bardağı ceviz içi  
2 adet yumurta  
1 limon suyu  
1 çay bardağı kabartma tozu  
35 su bardağı un

### Hazırlanışı:

Yumurtanın birinin sarısını ayırın. Oda sıcaklığında yumuşamış margarini pudra şekeri ile mikserde çırpın. Yumurtalar ve limon suyunu ilave edin. Kabartma tozu, unu, üzüm ve cevizleri(iri kıyılmış) ekleyip hamuru yoğurun. Hamur üzerine folyo sarıp bir saat dinlendirin. Merdane ile bir cm kalınlığında açın. Kalıplarla kesip fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çatalla çizin. 180 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra servise sunun.