



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KURABIYE

65 Gr Sana Hamurışı  
1 Paket vanilya  
1 ay Bardağı sıvı yağ  
1 Şu Bardağı iri çekilmiş ceviz  
2 ay Bardağı toz şeker  
1 Su Bardağı Çekirdeksiz Kuru Üzüm  
2 Su Bardağı un  
1 Paket kabartma tozu  
1 ay Bardağı yoğurt

Bütün malzemeyi iyice yoğurup, ceviz büyüklüğünde toplar yapalım. İini sıvıyağ ile yağladığımız fırın tepsisine, üçer parmak rarayla dizelim. Önceden ısıttığımız 170-175 derecelik fırında, 15-20 dakika pişirelim.