



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ DEDE

MALZEMELER:

500 gr un
1 paket margarin
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı kuşüzümü
1 çay bardağı fındık tozu
Vanilya

Unu, hamur yoğurma kabına eleyin. Oda sıcaklığında margarini, şekerini, yumurta akını, üzümü, fındığı, sütü ve vanilyayı koyup, iyice yoğurun. 20 dakika dinlendirip, merdane ile açın. İsteddiğiniz kalıpla kesin. Yumurta sarısı sürüp, çatala şekillendirin. Orta hareketli fırında pişirin. Servis tabaklarına dizip, servis yapın.

[ML® Üzüm Dede için tıklayın](#)