



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ FINDIKLI KURABIYE

Malzemesi:

- 1 bardak tereyağı
- 2 bardak toz şeker
- 2 çırpılmış yumurta
- 3 bardak un
- 2 kahve kaşığı tuz
- 2 komposto kaşığı kabartma tozu
- 2 kahve kaşığı toz karanfil
- 2 kahve kaşığı tarçın
- 1 kahve kaşığı toz hindistancevizi
- 1 kahve kaşığı mahlep
- 1 bardak süt
- 1 komposto kaşığı limon suyu
- 1 bardak kıyılmış fındık
- 1 bardak kıyılmış çekirdeksiz kuru üzüm

Hazırlanışı:

Tereyağını çirpin. Toz şekeri de ağır ağır katarak çarpmaya devam edin. Çırpılmış, yumurtaları da ilave ederek iyice halledin. Un, kabartma tozu, tuz ve baharatı başka kaptaki iyice karıştırın. Yağlı malzemeye baharatlı unu ve sütü ağır ağır katarken devamlı çirpin. Limon suyunu da karıştırın. Kıyılmış fındık ve kuru üzümü de karıştırın. Tepsiyi yağlayın. Komposto kaşığıyla alacağınız malzemeyi tepsiye beşer santim arayla dökün. Orta sıcaklıktaki fırında 9 dakika kadar pişirin. 100 adet kurabiye elde edeceksiniz.