



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KAYA KURABİYELER

- 2 ¼ Su Bardağı Buğday Unu (225g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 3 Yemek Kaşığı Süt (45ml)
- 1 Yumurta
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı (120g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (60g)
- 1 Su Bardağı Kuru Üzüm (100g)

Fırınınızı önceden 200 °C'ye ayarlayıp, ısıtın.

Un ve kabartma tozunu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.

Tereyağını da ilave ederek parmak uçlarınızı kullanarak harmanlayın ve tereyağı tamamen eriyene kadar devam edin.

Üzümleri, yumurta ve pudra şekerini de ilave ederek, kurabiye hamuru elde edene kadar kısaca yoğurun.

Elde ettiğiniz hamura birkaç yemek kaşığı süt ekleyerek yumuşatabilirsiniz.

Pişirme kağıdı serili tepsiye bir yemek kaşığı yardımıyla aralarında mesafe bırakarak kurabiye hamurlarını kaşıktan aldıkları şekille aktarın.

Önceden 200 derece ısıtılmış fırında, kahverengileşinceye kadar 16-18 dakika pişirin.

Fırından aldıktan sonra fırın ızgara telinde soğutun ve servis edin.

