



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ KURABIYE

### Malzemeler

1 paket Bizim margarin,  
1 su bardağı Bizim pudra şekeri,  
1 yumurta,  
1 çay bardağı kuru üzüm,  
1 paket vanilya ve kabartma tozu,  
Aldığı kadar Bizim Mutfak un

### Hazırlanışı

Yağ ve pudra şekeri yoğrulur. Sonra yumurta, üzüm ve vanilya eklenir. Ayrı bir yerde 1 su bardağı unla kabartma tozu karıştırıldıktan sonra, onlar da eklenir. Tekrar un ilave edilir. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilene kadar yoğrulur. Ceviz iriliğinde parçalar koparılıp, avuç içinde şekillendirilip yağlanmış bir tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede 20 dakika pişirilir.

Öneriler: İsterseniz bir miktar doğranmış ceviz de katabilirsiniz.