



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KURABIYE

MALZEMELER:

800 gr Bizim Mutfak Un
400 gr Bizim Mutfak Buğday Nişastası
625 gr Bizim Margarin
4 yumurta
375 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri
1,5 tatlı kaşığı kabartma Tozu
1 ay bardağı kuru üzüm.

YAPILIŞI:

Unu tezgaha havuz şeklinde yayın, içine Bizim Mutfak Buğday Nişastasını, Bizim Margarini, yumurtaları, Bizim Mutfak Kabartma Tozu'nu, Bizim Mutfak Pudra Şekerini, kuru üzümleri ekleyerek yoğurun. Yoğurduktan sonra hamuru 15 dk. dinlendirin. Dinlendirilmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp istediğiniz biçimde şekiller verin. Üzerlerini arzuya göre ceviz veya fındık ile süsleyerek bu parçaları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden 175 ° C'de ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin.