



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KURABIYE

- 200 Gr Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı fındık
- 5 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı mısırözü yağı
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Su Bardağı kuru üzüm
- 1 Adet yumurta
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu

Oda sıcaklığında bekletilen margarin, yoğurt, mısırözü yağı, kabartma tozu, yumurtanın akı, üzüm hepsi yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar ayrılıp koparılır. Yuvarlanarak şekil verilir. Çok hafif yağlanmış tepsiye sıralanır. Yumurtanın sarısı sürülür, fındığa batırılır. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirilir.