



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KURABIYE

- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Çay Bardağı susam
- 1 Çay Bardağı üzüm
- 1 Çay Bardağı sana hamur işi (eritilmiş ılık)
- 1 Çay Kaşığı kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı pudra şekeri

malzemelerimizin hepsini derin bir kaba boşaltıyoruz.hamurumuzu kulak memesi kıvamına gelinceye kadar 4 bardak un ile yoğuruyoruz.hazırladığımız hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp şekil verelim ve hepsini önceden yağladığımız tepsiye dizelim.hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpiştirdikten sonra önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 15 dk pişirelim