



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ MARMELATLI KURABIYE

2 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı soğuk su
Yarım çay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
İçerik için;
2 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
Yarım su bardağı ceviz
1 çay bardağı kayısı marmeladı
1 adet yumurta akı

Hamur malzemesi ile hamur yoğrulur. Merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır. Su bardağı ağzı ile kesilir, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine önce marmelat sürülür, daha sonra şeker, üzüm, ceviz, yumurta akı karışımı sürülür, biraz bastırılır, 190 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renkte pişirilir.