



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ ŞIRALI KURABIYE

1 paket margarin  
1 su bardağı şıra  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un

Yumuşak margarin, şıra ve yumurta çukur bir kaba konur. Mikserle pürüz kalmayana kadar çırpılır. Kabartma tozu ve toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. En son kuru üzüm ilave edilir. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.