



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ŞURUPLU TATLI

2 Adet yumurta
1 Su Bardağı kuru üzüm
1 Su Bardağı ceviz
3 Su Bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
2 Yemek Kaşığı sirke
2 Su Bardağı un
1 Çay Bardağı yoğurt
4 Kahve Fincanı nişasta
200 Gr Sana Klasik

3 BARDAK ŞEKERLE 3 BARDAK SUYUNUZU OCAKTA KAYNATMADAN KARIŞTIRARAK ŞURUP OLUŞTURUN. AYRI BİR YERDE KARIŞTIRMA KABINIZIN İÇİNE 200 GR ERİMiŞ SANA KLASİK MARGARİNİ KOYUN. 2 KAHVE FİNCANI NİŞASTA, YOĞURT, SİRKEYİ VE YUMURTALARI EKLEYİN. PARMAKLARINIZIN UCUYLA KARIŞTIRIN.KABARTMA TOZU VE YETERİNCE UNLA HAMURUNUZU YOĞURUN. HAMURUNUZDAN MİNİK BEZELER OLUŞTURUN VE NİŞASTA KULLANARAK OKLAVAYLA AÇIN.YUFKAYA CEVİZLİ ÜZÜMDEN SERPİN. MİNİ RULO YAPIP FIRINDA KIZARTIN. SICAK KURABİYELERİNİZE SOĞUK ŞURUBU DÖKEREK SERVİS YAPIN.