



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI KURU ÜZÜMLÜ KURABIYE

Malzeme

- 3,5 su bardağı un
- 225 g Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 225 g Yulaf
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 2,5 su bardağı esmer şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz

Hazırlanışı

Derin bir kâsede şekeri, oda sıcaklığında beklettiğiniz Sana yağını ve yumurtaları bir çırpıcı veya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Ayrı bir kâseye bir süzgeç yardımı ile eleyerek, unu, kabartma tozunu, vanilyayı, tarçını, yenibaharı, tuzu koyun. Daha sonra kuru karışımın içine yulafı ilave edip, elinizle harmanlayın.

Kuru karışımın içine şeker, yağ, yumurtaları ilave edip, karıştırın.

En son olarak kurabiye harcının içine yıkanmış kuru üzümleri, iri çekilmiş cevizleri ekleyip, yoğurun.

Kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yoğurun.

Geniş güzel şekil verip, (Kaya kurabiye gibi) Sıvı Sana ile yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye kurabiyeleri dizin.

Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 20-25 dakika kurabiyelerin üzeri kızarana kadar pişirin. (harcındaki şeker oranı yüksek olduğu için fırında fazla tutarsanız, kurabiyeler sertleşir.)

Pişen kurabiyeleri servis tabağına alıp, servis edin.

[ML® Üzümlü Kurabiye için tıklayın](#)