



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ÜZÜMLÜ KURABIYE

- 3 yumurta
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1.5 çay bardağı pudra şekeri
- 2 çorba kaşığı irmik
- 1 çay bardağı Hindistan cevizi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un

Karıştırma kabının içinde yumurtayı, tereyağını ve şekeri iyice elinizle yoğurun. Üzerine irmik, Hindistan cevizi, kabartma tozu ve unu ekleyip hamuru ele yapışmayacak kıvama getirin. İçine kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip elinizle yuvarlak şekiller verin. Tepsiye dizip ortalarına fındık, badem ya da fıstık batırıp süsleyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.