



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABLAM KURABİYESİ

1 adet yumurta
yarım paket tereyağı
1 ay bardağı kuru üzüm
2 su bardağı kepekli un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay kaşığı tarçın
1 su bardağı pudra şekeri
kıvam alana kadar mısır nişastası

Yumurta, oda ısısında yumuşamış tereyağı ve pudra şekeri parmak uçlarıyla mincıklanır, üzerine kepekli un, kabartma tozu, vailya, tarçın eklenir, kısa süre yoğrulur, zm eklenir, hamurun yumuşak fakat ele yapışmayan bir kıvam alması için azar azar nişasta eklenir, hamur yapılır. Arzu edilen şekil verilir, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.