



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM KURABIYE

125 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı pudra şekeri
2 Su Bardağı un
1 Paket vanilya
1 Çorba Kaşığı kuş üzümü
1 Adet yumurta sarısı

Ön hazırlık olarak fırını 160 derece ısıtın. Yumurta sarısı , şeker , yağ ve vanilyayı küçük bir kaptaki karıştırın. Hafif bir krema kıvamına gelene dek mikserle çırpın. Unu eleyerek kaba alın. Kuş üzümünü ilave edin. Yumuşak bir hamur haline gelene dek karıştırın. Hafifçe unlanmış bir zeminde yumuşak hareketlerle yoğurun. Hamuru ikiye bölün. Hamurun yarısını iki yaprak yağlı kağıdın arasına koyun, ince bir hamur haline gelene dek açın. İkinci hamuru da aynı şekilde açın. 20 [?] 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Şekilli kalıplarınız varsa bu kalıpları kullanarak hamuru kesin. Fırında 175 derecede 20 [?] 25 dakika pişirin. Çıkarttıktan sonra 5-6 dakika tepsinin içinde bekletin. Daha sonra tepside alıp, servis yapın.