



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ VE KURU ÜZÜMLÜ KURABIYE

3 bardak un  
1,5 bardak pudra şekeri  
4,5 dolu yemek kaşığı margarin  
2 yumurta  
1 yumurtanın sarısı  
½ paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
½ su bardağı kuru üzüm

Unu, pudra şekerini, margarini, kabartma tozunu, vanilyayı, 2 yumurtayı, iri dövülmüş cevizi ve kuru üzümü bir kaba alın ve yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak şekil verin. Tüm kurabiyeleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısını çırpıp kurabiyelerin üzerine sürün. 180 derecelik fırında pişirin.