



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ KURU ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)

1 yumurta

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yemek kaşığı süt

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını derin bir kaba alın. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, yumurta, tereyağı ve sütü ekleyip yoğurun.

Kuru üzüm ve cevizi ilave edip kısa bir süre daha yoğurun. Merdane yardımı ile 2-3 mm kalınlığında açın.

Kurabiye kalıpları ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.

