



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ÜZÜMLÜ KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı çekilmiş ceviz
- 1 Çay Kaşığı zencefil
- 2 Adet havuç
- 200 gr pudra şekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 1 Paket sütsüz çikolata
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Kaşığı muskat rendesi
- 1 Su Bardağı kuru üzüm
- 1 Adet limon kabuğu rendesi
- 5 Su Bardağı un
- 1 Adet portakal kabuğu rendesi
- 3 Adet yumurta

Çikolatayı tavla zarı büyüklüğünde doğrayalım. Derin bir kaptan oda sıcaklığında beklettiğimiz yumurtaları sana margarini pudra şekeri ile krema kıvamına gelinceye kadar mikser yardımıyla karıştıralım. Daha sonra doğranmış çikolata, rendelenmiş havuç, rendelenmiş muskat kuru üzüm tarçın rendelenmiş zencefil, vanilya, ceviz, rendelenmiş limon ve portakal kabuğunu ekleyip elimizle karıştıralım, un ve kabartma tozunu azar azar ilave edelim. Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Gerekirse un ekleyebiliriz. 15 dakika dinlendirelim. İsteddiğimiz şekillerde şekillendirip 180 derecede ısıtılmış fırında 35 dakika pişirelim.