



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARIŞIK KURABIYE

### Malzemeler

1 paket tereyağı oda sıcaklığında

1,5 su bardağı toz şeker

1 çay bardağı ayçiçek yağı

2 yumurta

1/2 su bardağı iri dövülmüş ceviz

1/2 su bardağı iri dövülmüş fındık

1 su bardağı kuru üzüm

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

4,5 su bardağı un (elinize yapışmaması için gerekirse biraz daha fazla ekleyebilirsiniz.)

Oda sıcaklığındaki yumuşak tereyağını küçük parçalara bölün. Üzerine toz şekeri ilave edip bir kaptaki elinizle iyice karıştırarak krem haline getirin. Sıvıyağ, yumurtalar, ceviz, fındık, kuru üzüm, vanilya, un ve kabartma tozunu sırasıyla ilave ederek yoğurun. Kolay şekillenen ve elinize yapışmayan bir hamur elde edin. Bu aşamada az miktar daha un eklemeniz gerekirse azar azar ilave edin. Hamuru 10 dakika kadar buzdolabında bekletin. Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Hamuru buzdolabından alıp ceviz büyüklüğünde toplar yapın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri hafifçe pembeleşene kadar pişirin. Çok kızarmasın. Soğuduktan sonra servis yapın.

---