



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYA KURABIYE

3 adet yumurta
250 gram margarin (oda sıcaklığında)
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı un

önce margarin, yumurta ve şekerini karıştırın. ardından üzümü ve cevizi ekleyin. 2 bardak kadar unu ekleyip üzerine vanilya ve kabartma tozunu katın. devamlı yoğurarak ve un ekleyerek elinize yapışmayan (veya çok hafif yapışan) bir hamur elde edin. hamurdan parçalar koparıp yamuk şekiller verin. hepsini tepsiye dizip önceden ısınmış 175C fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerlerine hafifçe pudra şekerini serpin.