



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOPAR AT KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı kuru üzüm
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Bardağı ceviz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı damla çikolata

Geniş bir kabın içinde yumuşayan margarin ile şekeri iyice karıştırın. Daha sonra içine yumurtaları ilave edip karıştırmaya devam edin. En son 4 bardak unu, kabartma tozunu, vanilyayı, iri dövülmüş cevizi, kuru üzümleri ve damla çikolataları ilave edip ele yapışmayacak hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil vermeden yağladığınız fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana kadar pişirip servis yapın.

Not: Kurabiyelerin uzun süre taze kalması için sakladığınız kutunun içine elma kabuğu koyun.