



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ÜZÜMLÜ KURABIYE

200 gram yumuşak margarin
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı nişasta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı kuru üzüm
Aldığı kadar un

Derin bir kabin içine margarini ve pudra şekerini alalım. İyice karıştıralım, daha sonra sıvı yağı ve yumurta sarısını ekleyerek çırpmaaya devam edelim. Son olarak un, nişasta, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyelim, tekrar karıştıralım. Hamurumuzu yoğurduktan sonra içine bir çay bardağı kuru üzüm ekleyelim ve tekrar iyice bir yoğurduktan sonra hamurumuzdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp yuvarlayalım. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsimize yerleştirelim. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirelim fırından çıkarıp servis yapalım.

