KURU ÜZUMLU KURABİYE

Yarım kilogram un
1 paket oda sıcaklığında margarin
1 su bardağından biraz fazla pudraşekeri
2 adet yumurta
100 gram çekirdeksi kuru üzüm
1 adet yumurta sarısı

Unu eleyip, ortasını açın. 1 paket oda sıcaklığındaki margarini, 1 su bardağından biraz fazla pudraşekerini, 2 adet yumurtayı, 100 gram kuşü-zümünü ekleyin. Hamuru yoğurun ve 10 dakika dinlendirip ikiye ayırın. Rulo yapıp küçük kesin. Üzerine 1 adet yumurta sarısını çırpıp sürün. 170 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:17635 • adı:Kuru Üzumlu Kurabiye • gönderen:ahudinler • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:23