



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU ÜZÜMLÜ KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı  
1 Su Bardağı pudra şekeri  
1 Paket vanilya  
1 Çay Bardağı ÇEKİRDEKSİZ ÜZÜM  
1 Paket kabartma tozu  
1 Adet yumurta  
2 Su Bardağı un

Sana hamur işi yağ ve pudra şekeri elle karıştırılır. Üzerine yumurta katılır. Üzümler dökülür. Una kabartma tozu ve vanilya eklenerek üzerine ilave edilir. Hamur çok hırpalanmadan toparlanır. İstenilen büyüklükte parçalar alınır. Yuvarlanarak yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Ilık fırına sürülür. Pembeleşinceye kadar pişirilir.

---