KURU ÜZÜMLÜ KURABİYE

2 bardak un
50 gr margarin
1 bardak şeker
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 bardak kuru üzüm

Kurabiyeye başlamadan önce fırınınızı en yüksek sıcaklığa getirip ısıtın. Margarini ocakta eritip, şeker ve kabartma tozu ile birlikte unun içine katın.
İyice karıştıktan sonra içine vanilya, kuru üzüm ve yumurtayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Kurabiye kıvamını alınca istediğiniz gibi şekil verip ısıttığınız fırına atın. 10-15 dakika pişirdikten sonra kurabiyeleriniz servise hazır olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:95162 • adı:Kuru Üzümlü Kurabiye • gönderen:sukun • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:38