



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ MANGOLU VE PEKMEZLİ KURABIYE

2 bardak un
1 adet yumurta
100 gram margarin
2 çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı pekmez
1 çay kaşığı saf vanilya
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı küp doğranmış mango
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 bardak sıcak su

Fırını 180 derecede ısıtın. Tepsiyeye yağlı kağıt serin.

Kuru üzüm ve küp doğranmış mangoları sıcak suda bekletin.

Yumurta, margarin, şeker ve pekmezi mikserle çirpın. Ayrı bir yerde 1 bardak un, kabartma tozu, vanilya ve zencefil eleyin ve mikserle çırptığınız harca ilave edin ve karıştırın. Üzüm ve mangoları da süzüp kurulayın harca ilave edip karıştırın kurabiye hamuru yapın. Hamurun kıvamını geri kalan undan ekleyerek ayarlayabilirsiniz. Tepsiyeye kaşık yardımı ile şekillendirmeden dizin. Fırında 20 dakika pişirin.

