



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ ÜZÜMLÜ KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

0,5 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 - 2 su bardağı un

125 g yumuşak margarin veya tereyağı

0,5 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı kuş üzümü

1 çay bardağı iri kırılmış badem

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamur kabartma tozunu un ile karıştırıp eleyin. Tereyağı veya margarin, yoğurt, pudra şekeri ve şekerli vanilini ilave edip yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın. Daha sonra kuş üzümü ve bademleri ekleyip tekrar yoğurun.

Hamurdan yumurta sarısı büyüklüğünde parçalar alıp tezgahın üzerinde 7-8 cm boyutunda uzatın. Bu şekilde uzattığınız 2 adet hamuru yan yana alın, 1 adet de onların üzerine koyun.

Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.

