



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

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

150 g tereyağı
Yarım su bardağı şeker
1 yumurta
1 su bardağı kuru üzüm
1.5 su bardağı un
3 su bardağı mısır gevreği

Tereyağı ve toz şekeri derin bir yoğurma kabına alarak bir mikser yardımıyla çirpın. Yumurtayı ekleyip çirpmaya devam edin. Kuru üzüm, un ve mısır gevreğini de ekleyerek 1-2 dakika daha karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yemek kaşığı ile aralıklı olarak dökün. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

