



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

<https://cook.com.tr>

Tereyağı 150 Gram
Toz Şeker 0.5 Su Bardağı
Yumurta 1 Adet
Kuru Üzüm 0.5 Su Bardağı
Un 1.5 Su Bardağı
Mısır Gevreği Cornflakes 4 Su Bardağı

Mısır Gevreklili Kurabiye İlk olarak fırınınızı 165 derece ısıya getirin. Fırın ısınırken siz bu arada yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye un serpiştirin.

Bir kabin içerisinde tereyağı ve toz şekeri çırpma teliyle çırpın ve yumuşatın. Ardından yumurtayı ekleyin ve bir iki dakika daha karıştırmaya devam edin. Daha sonra kuru üzümü, unu, mısır gevreğini ekleyerek bir iki dakika daha tekrar karıştırın.

Kaşık kullanarak daha önceden hazırlamış olduğunuz tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. İşlem bittikten sonra fırına koyarak 15-20 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra soğuyana kadar bekleyin ve soğuduktan sonra servis yapmak üzere tabaklara dizin.