



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

1 un
150 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
100 gram toz şeker
1 adet yumurta
100 gram kuru üzüm
4 su bardağı mısır gevreği

Fırını 165C'ye getirip ısıtın. Tepsiyi yağlayıp hafifçe un serpin. (ben yağlı kağıt serdim) Derin bir kabin içinde tereyağı ve toz şekerini mikser veya çırpma teliyle karıştırarak yumuşatın. Yumurtayı ekleyip 1-2 dakika daha karıştırın. Kuru üzüm, un, mısır gevreğini ekleyip 1-2 dakika daha karıştırarak hazırlayın. (tarif karıştırmayın diyor ama ben elimle karıştırınca ancak toparlandı karışım) Önceden hazırladığınız tepsiye kaşık yardımıyla aralıklı olarak dökün. Önceden ısıtılan fırında 15-20 dakika pişirin. Tepsileri fırından çıkartıp soğumaya bırakın.