



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

Nigar Sargın

150 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
yarım su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 su bardağı kuru üzüm
180 gr un (1,5 su bardağı)
4 su bardağı mısır gevreği

Fırını 165C'ye getirip ısıtın. Tepsie yağlı kağıt serin. Derin bir kabın içinde tereyağı ve toz şekeri 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. Önceden hazırladığınız tepsie kaşık yardımıyla aralıklı olarak dökün. Önceden ısıtılan fırında 15-20 dakika pişirin. Tepsileri fırından çıkartıp soğumaya bırakın.