



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KURU ÜZÜMLÜ KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

- 1 Paket margarin
- 1 Su bardağı pekmez
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay bardağı kuru üzüm
- 1 Şu bardağı pudra şekeri

Oda sıcaklığında yumuşamış olan margarin içerisine pekmez ilave ederek kısık ateşte pekmez yağını çekene kadar karıştırın.

Üzerine un, kabartma tozu ve vanilya ilave ederek bir süre daha karıştırın.

Kuru üzümü hamura ilave ederek yoğurun.

Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamur yumuşadıktan sonra ceviz tanesi büyüklüğünde hamurdan parçalar kopartın.

Önceden ısıtılmış olan fırında 175 derecede pişirin.



unkurabiyesitarifleri.com