



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERİŞAN KURABIYE

2 adet yumurta
1 paket eritilmiş margarin
1 bardak şeker
1 bardak çekirdeksiz üzüm
1 bardak dövülmüş ceviz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Margarini eritip soğutun. 2 yumurtayı ekleyip karıştırın. Ardından sırasıyla şeker, kabartma tozu, ceviz ve üzümü katıp karıştırın. Alabildiği kadar unla kulak memesı yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekillendirmeden tepsiye aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika kadar kızarana dek pişirin.