



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PERİŞAN KURABIYE

- 1 paket margarin
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı toz şeker
- Alabildiği kadar un
- 1 kase orta dövülmüş fındık
- 1 kase kuru üzüm

Derince bir kaba 2 yumurta kırın, 1 paket margarinin tamamı ekleyin. Üzerine 1 paket kabartma tozu ve 1,5 su bardağı toz şeker ilave edip, birbirine iyice yedirin. Kıvama geldikten sonra azar azar un ekleyip, kulak memesi yumuşaklığına yaklaşıncaya kadar yoğurun. Ardından 1 kase dövülmüş fındık ve kuru üzüm ekleyerek bir kere daha yoğurun.

Yoğurma işlemi bittikten sonra hazırladığınız hamurdan şekil vermeden parçalar olarak, yağlanmış fırın tepsisine sıralayın.

Kurabiyelerin çok sertleşmemesi için, fırını 150 dereceye alıp, ağır ağır pişirin. Piştikten sonra fırından alarak servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "recazade" tarafından gönderildi. 11.09.2020