



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERİŞAN KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı yoğurt
2 Adet yumurta
0,5 Su Bardağı üzüm
1 Su Bardağı toz şeker
1 Su Bardağı ceviz
6 Su Bardağı un
1 Paket vanilya

Büyükçe bir kabın içine oda sıcaklığındaki margarini, şeker, yumurta ve yoğurt konularak karıştırılır. Daha sonra elenmiş un, kabartma tozu, vanilya, ceviz ve üzüm de ilave edilip yoğurulur. Hamur 5-10 dk. dinlendirilir. Daha sonra un serpilmiş veya yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine, yemek kaşığı ile birer kaşık herhangi bir şekil vermeden aralıklı olarak konulur. Önceden ısıtılmış fırında 175 °C de kızarana kadar pişirilir. İsterseniz bu şekilde, isterseniz üzerine pudra şekeri serpilmiş bir halde servis yapılır.