



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERİŞAN KURABIYE

İkbal Gürpınar

- 4 yumurta
- 5 neskafe fincanı un
- 125 gr margarin
- 2 fincan toz şeker
- 1 fincan dövülmüş cevizi
- 1 fincan kuru üzüm
- 1 fincan dövülmüş yerfıstığı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 kabartma tozu
- 1 vanilya

Margarinimizi eritip soğutalım. Diğer bütün malzemeyle harmanlayalım. Ele yapışan cıvık bir hamur elde ettiğimizde, yemek kaşığı yardımıyla birer kaşık aralıklı olarak tepsiye dizelim ve kaşıkla üstlerini biraz düzleyelim. 180 derece fırında üstleri pembeleşinceye kadar pişirelim.