



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIKACAK KURABIYE

1 adet yumurta
Yarım pakar tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
1 fiske tuz
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kanartma tozu
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
Un
İçi için:
Kuru üzüm

Yumuşak tereyağı, yumurta, süt, sıvıyağ ve pudra şekeri mikserle çırpılır. Üzerine kabartma tozu, un, tuz ve toplanana kadar un ilave edilir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, limon sıkacığının arka oyuk kısmına bastırarak hamur açılır. Oyulan kısma yeteri kadar kuru üzüm konur ve toplanarak sıkacaktan alınır. Tepsiye dizilir. 190 derece fırında fazla kızarmasına izin vermeden pişirilir.