



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ATOM KURABIYE

1,5 su bardağı pudra şekeri
2 tane yumurta
1 paket margarin
4 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı damla çikolata
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alır kadar un

Kuru üzümü bir saat kadar sıcak suda bekletip şişmesini bekleyelim. Sonra süzüp kağıt havlunun arasına koyup suyunu alalım. Bir kaba yağ, şeker ve yumurtayı koyup karıştıralım. İçine kakao, un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip kulak memesi yumuşaklığında yoğuralım. İyice yoğrulunca içine üzüm ve damla çikolatayı da ekleyip hamurun içine eşit dağılmasını sağlayalım. Sonra toplar yapıp tepsiye dizelim. Isıtılmış 175°C de pişirelim.

