ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KURABİYE

2,5-3 su bardağı un
1,5 su bardağı iri çekilmiş ceviz
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çay bardağı yoğurt
2 çay bardağı tozşeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu ya da 1 çay kasığı karbonat
1 çay bardağı sıvıyağ
1/4 paket (65 gr) margarin

Bütün malzemeyi iyice yoğurup, ceviz büyüklüğünde toplar yapalım.
İçini sıvıyağ ile yağladığımız fırın tepsisine, üçer parmak arayla dizelim.
Üzerlerine birazcık tozşeker serptikten sonra, önceden ısıttığımız 170-175°C'li fırında, 15-20 dakika pişirelim.
Altları pembe renk olunca, üzerlerinin kızarmasını beklemeden fırından çıkartalım.

Not: Üzerleri kızardığı zaman, çok kuru ve sert olur.

© lezzetler.com tarif no:74407 • adı:ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KURABİYE • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:36