



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ GEVREK KURABIYE

3 çorba kaşığı çiğ krema
120 gram tereyağı
2 yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
1 çay bardağı kuru üzüm

Çiğ krema ile tereyağını elinizle ezin, üzerine yumurta, şeker ekleyip yoğurmaya devam edin. Un, nişasta, vanilya ve kabartma tozunu bir kapta karıştırın. Yaklaşık 2,5 su bardağı un alıyor, ama yine de kulak memesi kıvamında bir hamur olana dek un ekleyin. Kuru üzümleri de katın. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın, tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin.