



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KAYA KURABIYE

3/4 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı ceviz
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Kıvama gelene kadar un

Bütün malzeme sert bir kıvam alana kadar yoğrulur.
Hamurdan kayısı kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
Önceden ısıtılmış 200 derece kızgın fırında pembe renkte pişirilir.

[ML® Kaya Kurabiye için tıklayın](#)