ÜZÜMLÜ KURABİYE

250 gram tereyağı
2 adet yumurta
2 çay bardağı toz şeker
Bir avuç dolusu kuru üzüm
Un
1 paket kabartma tozu

Önce yağı ve şekeri iyice karıştırın. Kalan bütün malzemeleri yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Sonra hamura rulo şekli verip rulonun üzerine bastırıp yassılaştırın. Verev keserek istediğiniz büyüklükte kurabiyeler elde edin.
Tepsiye dizdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp çatalla da üzerine bastırarak desen yapın. Önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:142453 • adı:Üzümlü Kurabiye • gönderen:zenci • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:41