ÜZÜMLÜ KURABİYE

1 su bardağı kuru üzüm,
1 adet yumurta,
1 paket vanilya,
1 su bardağı toz şeker,
1 su bardağı eritilmiş margarin,
1 çay bardağı kuru maya,
1 su bardağı un,
1 su bardağı pudra şekeri

Genişçe bir kapta 1 su bardağı kuru üzüm, 1 adet yumurta, 1 paket vanilya, 1 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı eritilmiş margarin ve 2 su bardağı unu karıştırın. 1 çay bardağı kuru mayayı suyla eritip birkaç dakika beklettikten sonra malzemelere ilave edin. Malzemeler hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.
Daha sonra hamurdan küçük parçalar koparıp bastırarak şekillendirin. Dilerseniz üzerine bir miktar üzüm ekleyerek yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 30 dakika pişirin.
Fırından aldıktan sonra üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17389 • adı:Üzümlü kurabiye • gönderen:Vefa • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:24