ÜZÜMLÜ KURABİYE

1 çay bardağı kuru üzüm
1,5 çay bardağı pudra şekeri
yarım paket tereyağı
1 su bardağı mısır nişastası
yarım çay bardağı hindistancevizi
kıvam alanak kadar un

Yumuşak tereyağı ve pudra şekeri karıştırılır, üzerine hindistancevizi, mısır nişastası, kuru üzüm katılır, yoğrulur, ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenebilir. Hamurdan kayısı kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:17406 • adı:Üzümlü Kurabiye • gönderen:FüsunAğaoğlu • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:35