ÜZÜMLÜ KURABİYE

MALZEMELER
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
2 yumurta
1 paket vanilya
Yarım su bardağı hindistancevizi
Yarım su bardağı kuru üzüm
Alabildiği kadar un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat

Önce yumurta ve şekeri karıştırın. Ardından diğer malzemeleri sırasıyla ekleyin ve karıştırın. En son unu koyun. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar un ekleyerek hamuru iyice yoğurun. Yuvarladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve aralıklı olarak tepsiye dizin 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Tepside soğuduk sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:19401 • adı:Üzümlü Kurabiye • gönderen:selami • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:02