



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ KURABIYE

Elif Korkmazel

2 adet yumurta  
120 gram tereyağı  
4 çorba kaşığı kuru üzüm  
2,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı dövülmüş ceviz  
1 su bardağı şeker

Derin bir kabin içinde yumurta, tereyağı, un, kabartma tozu, vanilya ve dövülmüş cevizi koyun. Hepsini iyice karıştırın. En son kuru üzümleri de ekleyip elinizle şekil verin. Yağlanmış tepsiye yerleştirerek önceden 160 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Kurabiyeler hafif karamel rengini alınca fırından çıkarın. Soğuduğunda servise sunun.