ÜZÜMLÜ KURABİYE

1 çay bardağı kuru üzüm
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı yoğurt
3 yumurta
100 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Derin bir kabın içine yoğurt ve tereyağını alıp elinizle ezin. Üzerine yumurta, şeker ekleyip yoğurmaya devam edin. Unu,kabartma tozunu ve vanilyayı bir kapta karıştırın. Yaklaşık 2,5 su bardağı kadar un alıyor. Ama yine de yumuşak kulak memesi kıvamında bir hamur olana dek un ekleyin. Daha sonra da içine kuru üzümleri ekleyip karıştırın. Bu hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:76759 • adı:Üzümlü Kurabiye • gönderen:altın lokma • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:12