



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KURABIYE

3 çorba kaşığı margarin
2.5 su bardağı un
1 çay bardağı kuru üzüm
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı yoğurt
3 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Yoğurt ve oda sıcaklığındaki margarini elinizle iyice birbirine yedin. Üzerine yumurtaları ve toz şekeri ekleyip yoğurmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ayrı bir yerde harmanlayıp hamura ilave edin ve hamur özleşene kadar yoğurun. Yıkayıp kuruttuğunuz kuru üzümleri de hamura ekleyip yoğurun. Bu hamurdan parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında, 20 dakika, üzeri kızarana dek pişirin.