ÜZÜMLÜ KURABİYE

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 yedirin. 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.

© lezzetler.com tarif no:81619 • adı:Üzümlü Kurabiye • gönderen:frekans • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:39