



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KURABIYE

Çiğdem Akyol

1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 buçuk su bardağı tozşeker
1 su bardağı kuru üzüm
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
2 paket kabartma tozu
4-5 su bardağı un
Üzerine:
Tozşeker
Yumurta sarısı

Yumurtaları tozşeker ile birlikte 5 dakika kadar mikserin yüksek ayarında çırpın. Sıvıyağ ve yoğurt ekleyip birkaç dakika daha karıştırın, hamur yoğurma kabına aktarın. Elenmiş unu ve kabartma tozu karışıma azar azar ilave edip yoğurun. Oldukça yumuşak ama ele yapışmayacak kıvama gelince üzümü ve portakal kabuğunu ekleyin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elde yuvarlayın ve şerit yapın. Şeritleri kendi etrafında döndürerek şekil verin sonra yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, toz şeker serpin, 180 dereceye ayarlı önceden ısıtılmış fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin.