



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ KURABIYE

Yasemin Göz

- 1 Paket Margarin
- 1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ
- 2 Çay Bardağı Toz Şeker
- 2 Çay Bardağı Nişasta
- 2 Çay Bardağı Un
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 1 Çay Bardağı Dövülmüş Ceviz

Yoğurma kabına oda sıcaklığında margarin, sıvıyağ, toz şeker, nişasta, un ve kabartma tozunu koyup yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Son olarak dövülmüş ceviz ve üzümleri ekleyeyim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekillendirelim. Yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip 170 derecelik fırında 15 dakika pişirelim. Soğuduktan sonra servis yapalım.