ÜZÜMLÜ KURABİYE

Malzemeler:
1/2 paket margarin(eritilmiş)
1/2 bardak sıvıyağ
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurta
3/4 su bardağı kuru üzüm
3-4 su bardağı un

Yapılışı:
Yağ ile şeker mikser ile iyice çırpılır içine yoğurt eklenir tekrar çırpılır. Yumurtanın sarısı karışıma ilave edilir. (Beyazı üzerine sürülmek üzere bir kenara ayrılır)üzümler, vanilya ve kabartma tozu ilave edilerek tekrar karıştırılır. Un azar azar ilave edilerek ele yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelince ele istenilen şekil verilerek tepsiye dizilir. Kurabiyelerin üzerine yumurtanın beyazı sürülür. İstenirse üzerine toz şeker serpilebilir. Önceden 160 dereceye ısıtılmış fırında kapağı hiç açılmadan 20-25 dakika pişirilir.

ML® Define Kurabiyesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9035 • adı:Üzümlü Kurabiye • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:29