



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

1,5 çay bardağı pudra şekeri
100g margarin
1 yumurta
1/2 su bardağı yoğurt
2 su bardağı elenmiş un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın

Şekeri margarini yumurtayı mikserin hamur karıştırıcı uçları ile çırpın. Yoğurt, elenmiş un kabartma tozunu ekleyip çırpın. üzüm, ceviz ve tarçını ekleyip iyice karıştırın. Hamurdan kaşıkla ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve ikinci bir kaşık yardımı ile yağlanmış tepsiye koyun 175 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dk. pişirin.

[ML® Üzümlü Çörek için tıklayın](#)

