



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ YUKAFLI KURABIYE

1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tarçın
250 gram tereyağı
1 su bardağı tatlandırıcı
1 yemek kaşığı pekmez
2 yumurta
1 paket vanilya
3 su bardağı yulaf ezmesi (250gr)
1 su bardağı kuru üzüm (165 gr)(isteğe göre)

Fırın 180°C ısıtılır. Ayrı bir kaptaki un, karbonat ve tarçın karıştırılır ve bekletilir. Oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı mikserle çırpılıp yumuşatılır ve tatlandırıcı konulup orta hızda krema haline getirilir. Yumurtalar, pekmez ve vanilya eklenip karışımın kavrıncaya kadar çırpılır. Yavaşça ayrı kaptaki unlu karışım eklenir ve karıştırılır. Kuru üzümler ve yulaf ezmesi eklenir. Yemek kaşığı ile kaşık kaşık hafifçe yağlanmış tepsiye hamur aktarılır. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 10-12 dakika veya hafifçe kızarıncaya kadar fırınlanır.

