



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ZENCEFİLLİ KURABİYELER

İkbal Gürpınar

1 bardak pudra şekeri
200 gr tereyağı
150 gr kuru üzüm
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet yumurta akı
1 paket kabartma tozu
3 bardak un

Yumurta akları köpürene kadar çırpılır. Pudra şekeri, un, tereyağı, kabartma tozu ilave edilerek kuru bir hamur yoğrulur. Zencefil, tarçın ve kuru üzümler eklenerek geliş güzel parçalar koparılır. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizilen kurabiye hamurlarımız 170 derecelik önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar pişirilir. İllindikten sonra servis edilir.