



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEMIŐLİ KURABIYE

200 gr MARGARİN  
1 adet YUMURTA  
3 KAHVE FİNCANI YOĐURT  
4 SU BARDAĐI UN  
3 KAHVE FİNCANI ŐEKER  
1 PAKET KABARTMA TOZU  
3 ÇORBA KAŐIĐI KURU ÜZÜM  
3 ÇORBA KAŐIĐI FINDIK  
3 ÇORBA KAŐIĐI KUŐ ÜZÜMÜ  
10-15 ADET AM FİŐTİĐI  
2 ÇORBA KAŐIĐI ANTEPFİŐTİĐI  
1 TATLI KAŐIĐI TARCIN

Bir kaba yumurtayı, yumuŐamıŐ margarini, yoğurdu, Őekeri ekleyip krem haline gelene dek yoğuralım. Unu ve kabartma dozunu ekleyip zl bir hamur yoğuralım. Kuru zm, iri dövülmüŐ fındığı, kuŐ üzümünü, am fıŐtıĐını, antepfıŐtıĐını, tarçını ekleyip bir kez daha yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp hamurlara Őekil vermeden sana klasik margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Kurabiyeleri ısıtılmıŐ 190 dereceli fırında üzerleri açık pembe renk alana dek piŐirelim. Kurabiyeleri fırından alıp sıcakken üzerine pudra Őekeri serpelim.

