



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİ YIL KURABİYESİ

125 Gr. Margarin
2/3 Su Bardağı Pudra Şekeri
1 Adet Yumurta Sarısı
1 Paket Vanilya
2 Su Bardağı Un
1 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü

Ön hazırlık olarak fırını 160 derecede ısıtalım. Yağ, şeker, yumurta sarısı ve vanilyayı küçük bir kaptaki karıştıralım.

Hafif bir krema kıvamına gelene dek mikserle çırpalım. Unu eleyerek kaba alalım. Kuşüzümlerini ilave edelim. Yumuşak bir hamur haline gelene dek karıştıralım.

Hafif unlanmış bir zeminde yumuşak hareketlerle yoğuralım. Daha sonra hamuru ikiye bölelim.

Hamurun yarısını iki yaprak yağlı kağıdın arasına koyalım. İnce bir hamur haline gelene dek açalım. İkinci hamuru da ilki gibi açalım. 20 dakika kadar buzdolabında dinlendirelim.

Çam ağacı şeklindeki kalıplarımızı kullanarak hamuru keselim ve fırın tepsisine yerleştirelim. Fırının en üst rafında 20 dakika pişirelim.

Çıkardıktan sonra 5 dakika tepsinin içinde bırakalım. Daha sonra tepside servis tabağına alıp soğumaya bırakalım.