



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KURU ÜZÜMLÜ KURABIYE

1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı eritilmiş margarin
1,5 su bardağı şeker
10 gr kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 avuç kuru üzüm
1 adet portakal kabuğu rendesi
5 su bardağı un, çok cıvık olursa biraz daha ilave edilebilir
Yeterince pudra şekeri

Kuru üzüm hariç bütün malzeme karıştırılarak yoğrulur, en son kuru üzüm ilave edilip yoğrulmaya devam edilir, Bir kaseye malzeme listesinde olmayan ayrıca sıvıyağ konur, el batırılır, yani avuç yağlanır , hamurumuz biraz cıvık olmalıdır, yani ele yapışır halde, tabii şekil verebilecek kıvamda olmalı yinede, Yağlanan elle hamurdan mandalina büyüklüğünde, irice parçalar alınır ve yuvarlak şekiller verilir, üzerine tozşeker serpilip, 160 veya 170 derecede alt üst iyice hafifçe kızarana kadar pişirilir ve fırından çıkartıp soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpip servise sunulur.