



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KAYA KURABIYE



150 gr. margarin
1,5 Çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı kuşüzümü
1 Çay bardağı dövülmüş ceviz
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı tarçın
1 Küçük tutam tuz
1 Paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

- # Çukur bir kaba margarin, yumurta ve toz şeker konur. Mikser ya da çırpıcı ile şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Daha sonra sıvıyağ, tarçın ve tuz eklenir, biraz daha karıştırılır. Ele yapışmayacak şekilde orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene kadar, azar azar un ilave edilir, kabartma tozu katılır.
- # Üzerine yıkanmış, süzölmüş kuşüzümü, dövülmüş ceviz eklenir, hamura homojen şekilde dağılına kadar yoğrulur. (Hamurun parça parça halde olması normaldir.)
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, top gibi yuvarlanır, 2 avuç arasında hafif yassılaştırılır, az yağlı tepsiye dizilir.
- # Hazırlanan kurabiyeler önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.

Not: Kaya kurabiye adının aksine gevrek bir kıvama sahiptir.