



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

ÜZÜMLÜ KURABIYE



Yarım paket margarin
2,5 çay bardağı pudra şekeri
2 Yumurta
1 Çay bardağı üzüm
1 Çay bardağı dövülmüş ceviz
Alabildiğine un
Yarım paket kabartma tozu
1 Paket vanilya

- # Pudra şekeri ve margarin pürüzsüz bir şekilde mikserle karıştırılır.
- # Üzüm ve ceviz eklenip biraz daha yoğrulur.
- # Kalan tüm malzemeler eklenip yoğurma işlemi tamamlanır.
- # Hamurdan istenilen büyüklükte parçalar koparılıp istenilen şekil verilir.
- # Tepsiyeye dizilir, 200 derece ısıtılmış fırında 17 -20 dakika pişirilir.

Not: Kurabiyeye vanilya ile bir limon kabuğunun rendesi de konulabilir. Margarin, pudra şekeri ve limon kabuğu beraber karıştırıldıktan sonra, diğer malzemeler eklenir.