



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

BUDAKLI KURABIYE



150 Gr. margarin
2 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 Su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım paket kabartma tozu (5 gr.)
1 Adet ince rendelenmiş limon kabuğu
Alabildiği kadar un

- # Yumurta ve toz şeker, çukur bir kaptaki yumurta eriyene kadar iyice çırpılır.
- # Karışımın üzerine oda ısısında yumuşamış margarin ve limon kabuğu rendesi eklenir, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine ele yapışmayacak kıvama gelene kadar elenmiş un ilave edilir, kabartma tozu katılır.
- # En son iri dövülmüş ceviz ve yıkanmış, suyu süzölmüş üzüm eklenir.
- # Bütün malzemeler hamura yayılacak şekilde yoğrulur. (ceviz ve üzüm hamurun kıvamını etkilerse çok az un ilave edilebilir.)
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, düzgün şekil vermeden, olduğu gibi yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
- # Bütün kurabiyeler hazırlanıp tepsiye dizildikten sonra 190 derece önceden kızdırılmış fırına verilir.
- # Budaklı kurabiyeler, pembe renk alınca fırın söndürölür, 2 - 3 dakika daha fırında tutulur, sonra alınır.
- # Soğuyunca servis tabağına konarak ikram edilir.

Not: Budaklı kurabiye kızgın fırına verilmezse yayılır.