ÜZÜMLÜ KURABİYE



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.
Tepsiye 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 355 | Adı: Üzümlü Kurabiye | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 17:06