

Kuru Uzumlu Pastane Kurabiyesi

Malzemeler

500 gr un

150 gr pudra sekeri

2 yumurta

250 gr margarin

1 paket kabartma tozu ve vanilya

1 su bardagi kuru uzum

Uzeri icin ;

Yumurta sarisi

Yapilisi

Pudra sekeri ve margarini iyice karistiralim.Tam anlamiyla karistiktan sonra kopuk gibi bir kivam aliyor.Daha sonra kuru uzum haric tum malzemeleri ekleyelim.Yumusak bir hamur elde edelim.Iyice yogurdugumuzdan emin olduktan sonra kuru uzumleri ekleyelim.Kurabiyelere istediginiz sekli verip,uzerini catalla cizip yumurta sarisini surun.200 derece firinda uzeri kizarana kadar pisirelim.Afiyet Olsun.