

Perisan Kurabiye

Malzemeler

Yarım su b. yumusatılmış tereyağı

2 yumurta

Yarım su b. toz şeker

1 corba k. tarçın

3 su b. un

Yarım çay b. iri çekilmiş ceviz içi

1 çay b. kuru üzüm

1 paket kabartma tozu

Yapılışı

Unu bir kaseye eleyin. Kabartma tozunu ekleyip harmanlayın. Yumurta, tarçın, toz şeker ve tereyağını hamur yogurma kasesine alıp tahta kasıkla karıştırın. Un, ceviz ve üzümü ekleyip sert bir hamur elde edin. Hamurdan elinizle parçalar koparıp yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 170 derecede üzerleri pembeleşene kadar 20-25 dk. pişirin. Üzerine pudra şekeri serpiliş servis yapın.