



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ KURABİYELER

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

1 paket margarin
1 su bardağı çekilmiş bayatekmek içi
½ çay bardağı ayçiçeği yağı
1 yumurta
1,5 çay bardağı pudraşekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiğince un

Oda sıcaklığında bekletilen margarin ile tüm malzemeler karıştırılır.
Üzerine alabildiğince un ilave edilerek yoğrulan hamura arzu edilen şekil verilir ve önceden sarısı kullanılan yumurtanın akına bulanır.
Sonra üzeri istenilen malzeme (susam, hindistan cevizi, tarçın şeker vb.) ile kaplanır.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.

Not: Karışıma kakao ve damla çikolata eklenir; üzerine ise fındık, ceviz ve kuru meyveler eklenerek farklı onlarca çeşit hazırlamak mümkündür.

