



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EGE KURABİYESİ

(Mütevazı Lezzetler® Kurabiyeler Sayfa: 41) Kitabımdan alınmıştır.

- 1 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Yumurta sarısı
- 1 Çay kaşığı karbonat
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için;
- 1 Yumurta beyazı
- 1 Çay bardağı susam

- # Yoğurma kabına, yoğurt, yumurtanın sarısı ve şeker konur. Mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine zeytinyağı, bir miktar un ve karbonat eklenir.
- # Ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edene kadar, azar azar un katılır.
- # Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirildikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır.
- # Hamur parçaları tezgahın üzerinde, kurşun kalem kalınlığında yuvarlanır.
- # Elde edilen çubuk ortasından tutularak önce ikiye katlanır sonra iki kere olmak kaydıyla bükülerek burğu yapılır.
- # Burğu şekli verilmiş ege kurabiyesi önce çırpılmış yumurta beyazına sonra düz bir tabakta bulunan susama batırılır.
- # Kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Soğuyunca ikram edilir.

Not: Ege kurabiyesi yapımında 'sızma' zeytinyağı kullanılması önerilir.

[ML® Ege Kurabiyesi için tıklayın](#)

[ML® Ege Kurabiyesi Videosu](#)

