



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV KURABIYESİ

MALZEMESİ

1 su bardağı yağ
1 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı şeker
3 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı limon suyu
alabildiği kadar un

YAPILIŞI

Geniş bir kapta yumurta ile şeker, şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Yoğurt, yağ, limon suyunda erittiğiniz karbonatı koyup karıştırınız. Unu ilâve ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız. 10 dakika dinlendirip, iki ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle hafif bastırarak yuvarlak şekil veriniz. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı diziniz. Orta hararetli fırında altını üstünü hafif pembe renkte pişiriniz. Soğuyunca tepsiden alıp, servis tabağına diziniz ve servis yapınız.