



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZAİK KURABIYE

Oktay Usta

250 gr Margarin
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı süt
1 Çorba kaşığı salça
1 Paket kabartma tozu
2 Çorba kaşığı zeytin ezmesi
Tuz
Alabildiği kadar un

Karıştırma kabına önce margarini koyup elimizle karıştırıyoruz. Üzerine yumurta kırıyoruz. Sütü, salçayı, bir miktar unu, kabartma tozunu ilave edip karıştırıyoruz. Yeteri kadar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığından biraz sert bir hamur elde ediyoruz. Hamuru merdaneyle tezgah üzerinde biraz açıyoruz. Üzerine zeytin ezmesi sürüyoruz. Hamuru uçlarından toplayıp tekrar yoğuruyoruz. Burada dikkat edilmesi gereken şey; hamurun renkleri birbiriyle karışacak ama renkler birbirinden üstün olmayacak, mozaik görüntüsü dalgalı bir görünüm olacak. Hamuru ikiye bölüyoruz. İstenilen kalınlıkta rulo yapıyoruz. Derin dondurucuda 1 saat bekletiyoruz. Dolaptan çıkınca ister yuvarlak ister verrev verrev kesip fırın tepsisine diziyoruz. 170 derecelik önceden ısıtılmış fırında pişiriyoruz.