



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

250 g margarin, 3 yemek kaşığı yoğurt, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 su bardağı ince kırılmış mısır gevreği, birer tatlı kaşığı tuz ve kırmızı toz biberi karıştırın. 3 su bardağı elenmiş un, 1 paket kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açıp değişik şekillerdeki kalıplarla kesin. Yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dk. pişirin.

[ML® Mısırunlu Bisküvi için tıklayın](#)