



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI KURABIYE

MALZEMELER

- 1 paket margarin
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardađı yođurt
- 3 tatlı kaşığı şeker
- 2 ay kaşığı tuz
- Kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 1 ay bardağı haşhaş
- Üzerine sürmek için:
1 yumurta sarısı

Margarini eritin ve soğumaya bırakın. Bir kaba sıvı yağ, yoğurt, margarin, şeker, tuz, kabartma tozu, sirkeyi koyun ve karıştırın. Karışımın içine azar azar un ilave edin. Hamurunuz ne sert ne de yumuşak olmalı. Sonra bu hamuru 20 dakika tezgahda dinlendirin ve ardından merdane ile 2 cm kalınlığında hamur açın. Kurabiye kalıbı ile kesin, üzerine yumurta sarısı sürün ve bolca haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
