



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı yoğurt
1 Paket kabartma tozu
1 Adet havuç
3 Su Bardağı un
2 Su Bardağı şeker

Oda sıcaklığında erimiş sana hamur işi yağı bir kaba alın. Havucu rendeleyip sana hamur işi yağ ve şekerle karıştırın. Yoğurt, kabartma tozu ve yumurtayı ekleyip, unu ilave edin ve orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın ve hafif yassılaştırıp yağlanmış tepsiye dizin. Fırında pembeleşene kadar pişirin.