



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU BAKLAVA KURABİYESİ

3 yumurta
1 paket margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı mahlep
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üstü için; susam veya çörek otu

Oda sıcaklığındaki margarine yukarıda verilen malzemeler eklenip iyice yoğurulur. Kulak memesi kıvamındaki hamura baklava şekli verilip, yumurta akı sürülür. Üzerine susam veya çörek otu serpin. 170 derecede üstleri kızarana kadar pişirin.