



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK KURABIYE

Ayşe Tüter

2 su bardağı un
100 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
Yarım limon kabuğu rendesi
2 yumurta sarısı (biri üstüne, biri içine)
Tuz

Soğuk bir mermere yağı koyup, yumurta sarısı ile karıştırın. Unu ilave edin. Limon kabuğu rendesi, tuz ekleyerek yoğurun. Hamuru yağlı kağıda sararak buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Mermerin üstüne biraz un serpip, hamuru mantı hamuru kalınlığında açın. Merdane yardımıyla yağlanmış tepsiye alın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, hafif tuz serpin. Dilim dilim kesip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin.

