



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BAHARATLI PASTANE KURABİYESİ

125 gr. margarin
2 yemek kaşığı sirke
½ su bardağı yoğurt
2 yumurta (1 tanesinin sarısı üzeri için)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı pul biber
1 su bardağı zeytin
5 su bardağı un
Üzeri için haşhaş

Zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır ufak ufak doğranır. Ben rondo ile doğradım. 1 yumurtanın sarısı ve haşhaş hariç tüm malzemeler yağ, un, yoğurt, kabartma tozu, toz şeker, tuz ve hepsi yoğrulur. Bir parça hamur koparılır el ile açılıp çay bardağı ile şekil verilir. İsteğe göre farklı şekiller uygulanabilir. Yağlı kağıt üzerine konan hamurlara yumurta sarısı sürülür ve haşhaş serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üstü kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirilir.

