



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHRIYELİ KURABIYE

Yarım paket margarin
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta beyazı
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yumuşak margarin, yumurta beyazı ve sıvıyağ çukur bir kaba konur ve mikserle parçalanana kadar çırpılır. Sonra tuz, mahlep, kabartma tozu ve bütünüleşene kadar un ilave ederek yoğrulur. Elde edilen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, bir karış boyunda çubuk yapılır. Daha sonra bir kat düğüm yapılır ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir.