



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYATLAMAYA KURABIYE

2 su bardağı un  
1 su bardağı buğday nişastası  
2 adet yumurta beyazı (sarısını üzeri için saklayın)  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı elma sirkesi  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
2 yumurta sarısı  
Çörekotu

Yumurtaların sarısını ve beyazını birbirinden ayırın. Sarısını üzeri için kullanmak üzere bir kasede bekletin. Yumurta beyazını, elma sirkesini ve sıvı yağı bir kapta beyazlaşmaya kadar çırpın. Un, nişasta ve tuzu sıvı karışımına ilave edin. Bir spatula yardımıyla sıvı ve kuru malzemeyi birbirine iyice karıştırın. Hamurun homojen hale gelmesi için 1-2 dakika da elinizle yoğurun. Hamur topladığınızda dilediğiniz gibi şekil verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine şekil verdiğiniz hamurları dizin. Üzerlerine daha önce kenara ayırdığınız yumurta sarısını sürün ve çörekotu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında alt üst açık olacak şekilde 15-20 dakika pişirin.

