



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM KURABİYESİ (IRAK)

Siğınmacılar ve G   menlerle Dayanışma Derneği

2 kg un
2 bardak margarin ile tereyağı
1 yemek kaşığı maya
1.5 su bardağı şeker
1.5 su bardağı süt
1  ay kaşığı tuz
Kakule
Yumurta
İ  malzeme:
Hindistancevizi
Ceviz
Lokum
Hurma

10 dakika boyunca hamuru yoğururum.  zerine margarin ile tereyağını ilave ederim. Sonra bir bardak süte 1 kaşık şeker ve 1 kaşık maya, belli sayıda da kakuleyi koyarak 5 dakika bardakta bekletirim.

Hamurun i ini dört şekilde doldururum:

İlk olarak hindistancevizi, 1 kaşık şeker, 2 yemek kaşığı sütü karıştırır ve eklerim.

İkinci olarak ceviz, 1 yemek kaşığı şeker, 1 yemek kaşığı sütü karıştırır ve eklerim.

  nc  olarak hurmayı çekirdeklerinden ayırır, sıvı yağda hafif ateşte yumuşattıktan sonra kullanırım.

Dördüncü olarak da lokumla doldurabilirim. Sonra şekil vererek bir tepsiye dizerim.

 zerine yumurta sürüp, fırına koyarım.

Piştiğinde fırından çıkarıp şeker, su ve yağ karışımını üzerine s rerim.