



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM KURABİYESİ

1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çay bardağı şeker
2 çay bardağı kıyılmış fındık
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Yumurta sarısı, yoğurt, tahin, sıvı yağ ve şekeri yoğurun. Kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek un ekleyerek yoğurun. Hamuru unlanmış tezgâhta açıp bardak ağzıyla kesin ya da top top minik kurabiyeler yapın. Önce yumurta akına ardından fındığa batırıp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Çıkarıp ılık ya da soğuk olarak misafirlerinize ikram edin.