



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEYAZ ÇAY KURABİYESİ

- 1 ay bardađı niřasta
- 1 ay bardađı yođurt
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardađı un
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 4 orba kaşığı susam
- 1 ay bardađı hindistancevizi

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. zerine tereyağı, yoğurt, Hindistan cevizi, nişasta ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın tepsiye dizin. zerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişmeye bırakın.