



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKMAK KURABIYE

Milli Eğitim Bakanlığı

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
½ su bardağı fındık yağı
½ su bardağı tereyağı
1 çay kaşığı karbonat
½ limon suyu
Aldığı kadar un

3 yumurtanın birinin sarısı ayrılır.
Kalan yumurtalar şekerle çırpılarak yoğurt, limon suyunda eritilmiş karbonat dökülür.
Bu karışıma un ilave edilip hamur yoğrulur.
Yapılan hamur saç örgüsü ya da burma şekilleri verilir.
Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
180 derece ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.

