



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARKIFELEK KURABİYESİ

1 paket margarin
1 adet yumurta (akı içine, sarısı üzerine)
1 paket kabartma tozu
2,5 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
Aldığı kadar un
İçi için:
Yeteri kadar peynir

Yumurtanın akı ile beraber hamur için saydığımız malzemeler karıştırılır.

Yumuşak kıvamlı hamur elde edilir.

Hamur merdane yardımı ile açılarak su bardağı ile kesilir.

Elde edilen daireler 4 ucundan kesilir.

Orta kısmına peynir konur ve üst üste rüzger gülü gibi toplanır.

Üzerine ayrılmış olan yumurta sarısı sürülerek 160 derecede 25 dakika kadar pişmeye bırakılır.