



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY KURABIYESİ

Çiğdem Akyol

250 gr. margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)
1 su bardağından 1 parmak fazla pudra şekeri
1 ay kaşığı vanilya
1/2 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
3 su bardağı un
150 gr. kuru üzüm
Üzerine;
Yumurta sarısı
Susam

Bütün malzemeleri karıştırıp özleşinceye kadar yoğrun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın. Elde yuvarlayarak uzun bir şerit yapın; ortadan ikiye katlayıp uçlarını birbirlerine sararak örgü şekli ya da istediğiniz bir şekil verilin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilin.