



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYIR ÇİMEN KURABIYESİ

1 paket margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım demet ıspanak
1 ay bardağı su
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un

İspanak rondoya konur, üzerine su koyarak çekilir. Süzgeçten geçirerek 1 çay bardağı kadar yeşil su alınır. Yoğurma kabına yumurta, margarin ve pudra şekeri konur. Elle şöyle bir karıştırılır. Üzerine ıspanak suyu, vanilya, kabartma tozu ve toplanana kadar un ilave edilir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır yuvarlanır, tepsiye dizilir. 180 derece fırında çatlayana kadar pişirilir.