



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYLI KURABIYE

150 gr. oda ısısındaki tereyağı veya margarin
1/2 su bardağı kahverengi şeker
1-2 yemek kaşığı Early Grey çay yaprağı
1 hafif çırpılmış yumurta
1+3/4 su bardağı un
Arzuya göre kalın kristal seker

Oda ısısındaki yağı ve şekeri krema gibi olana kadar çırpın. Çay yapraklarını ilave edip karıştırdıktan sonra yumurtayı da ekleyip tekrar karıştırın. Yavaşça unu tahta kasık veya daha iyisi spatula ile karıştırın. Hafif unlu tezgahta elinizle hamuru kalın rulo haline getirin. Daha sonra üstten biraz bastırarak hamuru yassılaştır. Plastiğe sarıp buzdolabında sertleşip rahat kesilebilecek hale gelene kadar, yaklaşık 1 saat soğutun. Fırını 185C dereceye getirip ısıtın. Keskin bir bıçakla yaklaşık 1/2 cm. kalınlığında dilimler kesip yağlanmış tepsinize hafif aralıklarla dizin. Üstlerine kristal şekerden serpiştirip hafif kızarana kadar 10-15 dakika kadar pişirin. Tepsiden alıp soğumaya bırakın.

Not: Tarifte kabartma tozu kullanılmıyor. Bu tarifi farklı çaylarla da (meyve çayları gibi) deneyip farklı tadlar keşfedebilirsiniz.
