



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYLI KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 4 Adet yumurta
- 3 Bardak pudra şekeri
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Aldığı kadar un
- 3 Adet poşet çay
- 1 Bardak YOĞURT

oda ısındaki sana margarini ve şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpalım. İçine poşet çay yapraklarını ilave edip karıştıralım ve yumurtayı ekleyip karıştırmaya devam edelim. Unu ekleyip tahta kaşıkla karıştırmaya devam edelim. Hafif unlu tezgaha elimizle hamuru rulo haline getirelim. Üstten bastırarak hamuru yassılaştıralım. Plastiğe sarıp buzdolabında sertleşip rahat kesilebilecek hale gelene kadar 1 saat soğutalım. Fırını 185 C ye getirip ısıtalım. Keskin bıçakla 2 cm. kalınlığında dilimler keselim ve yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine şeker serpelim ve 15 dakika pişirelim. Piştikten sonra soğumaya bırakalım.