



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKİRDEKLİ HALKA KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

250 g margarin, oda ısısında
150 g yoğurt
100 ml zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
540 g un
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 yumurta akı
4 yemek kaşığı ay çekirdeği içi

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Margarin, zeytinyağı, yoğurt ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyerek yoğurun. Hamurdan parçalar kopartıp tezgahta yuvarlayarak uzatın ve uçlarını birleştirerek halka şekli verin. Yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak dizin. Halkaların üzerine yumurta akı sürüp ay çekirdeği içi serpiştirin. Fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

