



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKİRDEKLİ KURABİYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 ay Bardağı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 ay Bardağı sıvı yağ
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet yumurta

Yumurtanın beyazını ve ay çekirdeğı iini kenara ayırın, ardından kalan malzemeyi kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar alıp elinizle şekil verin. Hamurları yumurta beyazına bulayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Kurabiyelerin üzerine ay çekirdeğı ilerini serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.