



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇITIR GEVREK KURABIYE

### MALZEMESİ

1 desilitre şeker  
200 gram margarin  
6 desilitre un  
3 çay kaşığı kabartma tozu  
1/2 çay kaşığı tuz  
1+1/2 desilitre krema  
1 desilitre süt

### HAZIRLANIŞI

Şeker ve margarini yumuşak bir kıvama gelinceye kadar karıştırın. Unu, kabartma tozunu, tuzu da ekleyip bulamaç haline getirin. Daha sonra kremayı, sütü de ekleyip elde ettiğiniz hamuru unlanmış zeminde 1 1/2 cm. kalınlığında yuvarlayın. Bir bıçak yardımıyla küçük parçalar halinde kesin. 250 derecede ısıtılmış fırınızdada 5-8 dakika boyunca pişirin. Fırından çıkan gevrekleri üst kısımlarından bıçakla delip, pembeleşinceye kadar yağda kızartın. Servis yapmadan önce soğumaları için bekleyin.