



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.