



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇITIR KURABIYE

200 g margarin,
2 yumurta sarısı,
1 limon kabuğu rendesi,
1/2 su bardağı toz şeker,
1,5 su bardağı yulaf ezmesi,
2 su bardağı elenmiş un,
1 poşet hamur kabartma tozu

Bütün malzemeyi yoğurun. Unlanmış tezgahta 3 mm kalınlığında açıp çay bardağı yardımı ile kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin, üzerlerine yumurta akı sürüp yaprak badem serpin. 170° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dk. pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun, düz taraflarına çilek reçeli sürüp ikişer ikişer yapıştırın.

[ML® Çıtır Burgu için tıklayın](#)

[ML® Çıtır Burgu \(görsel\)](#)