



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KURABIYE

3 su bardağı un
125 gr margarin
Yarım çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi.
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
100 gr damla çikolata
50 gr mısır gevreği

Öncelikle margarin, yoğurt ve tozşekeri derin bir kaba alın. Sıvıyağ, rendelenmiş portakal kabuğu, yumurta, karbonat ve unu ekleyin. Yoğurarak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Mısır gevreği ve damla çikolatayı ayrı bir yerde karıştırın. Kurabiyeleri bu malzemeye bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180C fırında 25-30 dakika pişirin.
