



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU KURABIYE

Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet yumurtanın beyazı / sarısı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı şeker
Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı mahlep
2 yemek kaşığı çörekotu
1/5 su bardağı un

Bir kase nin içine unu mahlebi koyun karıştırın.
Akabinde kabartma tozunu, şekeri tuzu da ilave edin.
Yumurtasının sarısı ve yağı koyup yoğurun o sırada azar azar sıcak su ilave edin.
Çörekotunu attıktan sonra karıştırın.
Kulak memesi kıvamına gelen hamuru fındıktan biraz büyük parçalara ayırın yuvarlayın.
Bir tepsiye yağlı kağıt serin.
Üzerine tek tek koyun.
Yumurtanın sarısını karıştırıp fırça yardımıyla sürün.
170 derece ısıtılmış fırına verin.
20 dakika sonra çıkarın.

