



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DAMLA SAKIZLI KURABIYE

- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 2 ay bardađı Őeker
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaŐığı damla sakızı
- Aldığı kadar un
- 1 yumurta sarısı

Damla sakızını havanda ezip eleyin. Yođurma kabında yoğurt, yumurta, yağ ve Őekeri karıŐtırın. KarıŐıma damla sakızı, kabartma tozu veelediğiniz unu azar azar ilave ederek çok katı olmayacak kıvamda hamur yoğurun. Elinizi yağlayıp hamurdan küçük parçalar kopartın. Elinizde yuvarlayıp hafifçe bastırdıktan sonra fırın tepsisine sıralayın. zerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıttığınız fırında (180 derecede) hafif pembeleşene kadar piŐirin.