



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEDE SAKALI OTLU KURABIYE

- 2 adet yumurta
- 2 kibrit kutusu boyutunda beyaz peynir
- 1/2 demet dede sakalı otu
- 1 su bardağı eritilmiş margarin
- 1 paket (200 ml.) süt kreması
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 paket hamur kabartma tozu
- 1-1,5 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı un
- 1 miktar susam ya da çörekotu

Derin bir kabımız da, yumurtalardan bir tanesinin sarısını ayırıp dökün, üstüne yoğurt, yağ, ezilmiş peyniri, tuzu, kremayı, kabartma tozu ve ince doğranmış dede sakalı otunu ilave edip karıştırın, önce 3 su bardağı un ilavesi yapıp, karıştırın, geri kalan unu ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında olacak şekilde iyice yoğurun. Yağlı kağıt serilmiş tepside istediğiniz şekil yaparak dizin (48 adet). Fırça ile üstlerine yumurta sarısını sürün, üstlerine ister çörekotu, ister susam ya da sade bırakarak, önceden ısıtılmış 200 C'lik fırında yaklaşık 30-35 dakika sürede pişirin.

