



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU OSMANLI KURABIYESİ

60 gr margarin
1 yemek kaşığı pudra şeker
1 adet yumurta
2,5 su bardaęı un
yarım tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı toz maya
2 yemek kaşığı yoğurt
2 ay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı sıvıyağ
8 dal dereotu

Kıyılmış dereotu, yoğurt, maya dışındaki tüm malzemeyi ve sanayağını hamur yoğurma kabına alın. Maya ve yoğurdu başka bir kaptaki karıştırın. 10 dakika bekletip diğer kaptaki bulunan malzemelere ekleyip karıştırın ve yoğurun. Bu şekilde 10 dakika bekletin. Dinlenmiş hamuru küçük bezelere ayırın. Yuvarlak bezeleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.