



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GİRİT KURABIYESİ

- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 1 zeytinyağı
- 5 su bardağı tarçın
- 2 çorba kaşığı kabartma tozu
- 1 paket toz şeker
- 1 yumurtanın akı (üzeri için)
- 5 su bardağı susam (üzeri için)
- 1 adet un
- 5 çorba kaşığı kuru üzüm

Bir kaptaki yumurtaları ve şekerini çırpın. Üzerine süt ve yağı ekleyip tekrar çırpın. Tarçın, üzüm, un ve kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırın. Ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp şekil verin. Önce yumurta akına sonra susama bulayın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 175C fırında 35-40 dakika pişirin.

---