



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜNEBAKAN KURABİYESİ

- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 dilim peynir
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı tane ayçiçek

Yumuşak margarin, ezilmiş beyaz peynir ve diğer ürünlerle ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Önce yumurta beyazına sonra ayçiçeğe batırılır, tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.