



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GURAYBE (LÜBNAN)

1 su bardağı eritilip soğumuş margarin
1 su bardağı pudraşekeri
2 su bardağı un
Üzerine:
Antepfıstığı

Derin bir kaseye margarin, pudraşekeri ve unu alın. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her bir parçayı elinizle uzun şerit haline getirin ve simit şekli verin. İki ucunu birleştirdiğiniz yere 1 adet antepfıstığı koyun. Guraybeleri fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

