



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HER DAİM KURABIYE

Yarım paket margarin
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı çörek otu
1 dilim beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 adet yumurta akı
Un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yumuşak tereyağı ve yumuşak margarin karıştırma kabına konur ve parmak uçlarıyla birbirine yedirilir. Yumurta ve yumurta akı da eklenir, biraz daha karıştırılır. Ezilmiş peynir, çörek otu, tuz ve kabartma konur. Bu işlem den sonra toparlanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurdan küçük erik kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Kurabiyeler fırın tepsisine sıralanır. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürölür. 180 derece fırına verilir. Üzerleri kızarana kadar pişirilir.