



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİBABA KURABİYESİ

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Yemek Kaşığı sirke
- 2 Adet yumurta
- 1 Aldığı kadar nane
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Aldığı kadar pul biber
- 1 Bardak yoğurt
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Bardak ezilmiş beyaz peynir

Un, kabartma tozu ve yumurtanın akı hariç tüm malzemeler karıştırılır. Karışıma SANA MARGARİN un ve kabartma tozu eklenerek yoğrulur. Çok sert hamur olmayacak kıvam olması gerekiyor. Hamurdan parçalar koparılarak el yardımı ile 1 cm kalınlığında açılır. Bir çay bardağı kullanılarak şekil verilir. Üzerine yumurta akı sürülen hamurlara isteğe göre çörekotu veya susam serpilerek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika kadar pişirilir.