



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KURABIYE

1 paket margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı irmik
1 yumurta sarısı(akı üzerine)
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un

Yoğurma kabına margarin ve pudra şekerini alıp çırpmaya başlıyoruz. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyip yumuşak bir hamur yoğuruyoruz.hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıyoruz ve elimizle yuvarlıyoruz. Badem şekli veriyoruz ve fırın tepsisine diziyoruz. Üzerine yumurta akısı sürüyoruz ve çatalla şekiller vererek önceden ısınmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirip servis yapıyoruz.

