



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇEKİRDEKLİ KURABIYE

3 tane yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
1 ay bardağı kavrulmuş kabak ekirdeğı
Alabildiğı kadar un

Yumurta, yoğurt, yağ, tuz, kabartma tozu ve karbonat bir kaba konularak karıştırılır. Sonra kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenip yoğurulur. Yoğurduktan sonra hamurun içine kabak çekirdekleri eklenir. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürölür ve çörek otu serpilir. 120 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.