



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATLA KURABİYE

2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta beyazı
1 dilim beyaz peynir
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

Un yoğurma kabına bırakılır, kabartma tozu katılır, şöyle bir karıştırılır, yumuşak tereyağı, yumurta beyazı, tuz ve ezilmiş peynir ilave edilir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Gerekirse un ilave edilebilir. Hamur merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında açılır. Su bardağı ağızıyla kesilir. Elde edilen yuvarlaklar ortadan ikiye katlanır, sonra tekrar ikiye katlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 190 derece fırına salınır. Kızarana kadar pişirilir.