



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYIR KURABIYE

4 yumurta
2.5 bardak şeker
6 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
150 gr tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karbonat

- 1- Unla tereyağını iyice ovulur. Tereyağının unun her yerine karışması gerekir.
- 2- Yoğurdun içine karbonat atarak yağlı una ilave edilir. Yumurtaları ve yağı ilave edip yoğurulur.
- 3- Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elle yuvarladıktan sonra ayırdığımız yumurta akına, daha sonra toz şekere batırıp tepsiye dizilir. Kızgın fırın verilir.
- 4- Yumurta akma batırıldıktan sonra kıyılmış fındık veya fıstığa da batırabilirsiniz.
- 5- Yumurtalardan birinin akı ayrılıp kurabiye'nin dışı için kullanılır.