



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIYMALI KURABIYE

250 gr. yoğurt  
250 gr. margarin  
yarım kilo un  
1 paket kabartma tozu  
3 yumurta  
Tuz  
100 gr. kıyma  
1 soğan

Yoğurt, 2 yumurta, un, kabartma tozu, erimiş margarin, tuz konur, hamur yoğrulur. Cıvık bir hamur elde edilir. Buzdolabında 3-4 saat bekletilir. Hamur katılaştıktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür. Elde kahve tabağı gibi açılıp içine daha önce kavrulmuş soğanlı kıyma konup büzülür ve ters çevrilerek tepsiye sıralanır. Üstüne fırçayla yumurta sarısı sürülür. Isıtılmış fırında 180° de kızartılır.