



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY KURABİYESİ

3 çorba kaşığı tereyağı
8 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı karbonat
2 adet yumurta
Alabildiği kadar un

Yumuşak tereyağı, şeker, yumurta bir çukur kaba konur. Parmak uçlarıyla birbirine yedirilir. Karbonat ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan küçük limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve hafifçe yassılaştırılır. Tepsiyeye dizilir ve 200 derece fırında açık pembe kızarana kadar pişirilir.
