



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DEREOTLU KURABIYE

1 ay bardağı sıvı yağ
100 gr yumuşak margarin
2 adet yumurta
1 paket krema
1 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı pudra şekeri
1 kase çekirdekleri ayıklanmış siyah zeytin
1 demet dere otu
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un
Üzerine dövülmüş fındık

Yumuşak margarini, kremayı, sıvı yağı ve yumurtaları yoğurma kabına ekleyin ve iyice yoğurun.
Elenmiş un, kabartma tozu, tuzu, pudra şekerini ekleyin ve yoğurun.
En son incecik kıyılmış dereotunu ve zeytini ekleyerek yoğurun.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler ayırın. İstedığınız şekli verin.
Yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
Üzerine yumurta sarısını sürün, üstüne dövülmüş fındık serpin.
Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

