



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KURABIYE

125 gram margarin
1 adet yumurta
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı tozşeker
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Margarini hafifçe eritip içerisine 1 yumurtayı, ezilmiş yoğurdu, şekerini, kabartma tozunu koyup hepsini karıştırınız. Bu karışıma yavaş yavaş unu koyup, kulak memesinden biraz yumuşak bir hamur yapınız. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elle yuvarlak bir beze yapıp, hafif yassıltıp bir tepsiye diziniz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, kızdırılmış orta hararetili fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.

Not: Bu hamura isterseniz çekilmiş veya iri kıyılmış badem, ceviz, fındık vb. koyarak çeşitli lezzette başka kurabiyede yapabilirsiniz.