



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABEK

Songül BİKİŞ

1 PAKET MARGARİN YAĞ
1 SU BARDAĞI ÇEKİLMİŞ EKMEK İÇİ
½ ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI)
1 YUMURTA SARISI
1,5 ÇAY BARDAĞI PUDRA ŞEKERİ
1 PAKET VANİLYA
1 PAKET KABARTMA TOZU
ALABİLDİĞİNCE UN

ODA SICAKLIĞINDA BEKLETMİŞ OLDUĞUMUZ MARGARİN YAĞ İLE TÜM MALZEMELER KARIŞTIRILIR. ÜZERİNE ALABİLDİĞİNCE UN İLAVE EDİLEREK, ÖNCE KULLANMIŞ OLDUĞUMUZ YUMURTADAN KALAN YUMURTA AKINA BULANIR. SONRA, ÜZERİ İSTEDİĞİMİZ MALZEME İLE KAPLANIR (SUSAM-HİNDİSTAN CEVİZİ-TARÇIN ŞEKER KARIŞIMI VB.) ÖNCEDEN 180 DERECEDE ISITILMIŞ FIRINDA 15-20 DAKİKA PİŞİRİLİR. (KARIŞIMA KAKAO-DAMLA ÇİKOLATA EKLENEREK, ÜZERİNE FINDIK-CEVİZ-KURU MEYVELER EKLENEREK, 100'LERCA ÇEŞİT HAZIRLAMAK MÜMKÜNDÜR)

