



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHRAMANMARAŞ KURABIYESİ

1 kg. un  
Yarım kg. margarin  
1 paket kabartma tozu  
1 yemek kaşığı çörekotu  
1 yemek kaşığı susam  
Yeteri kadar tuz yada şeker (isteğe bağlı) tuzlu simit gibi olmalı tuzu  
Yeteri kadar süt

Un, margarin (Oda sıcaklığında da olabilir ama genelde eritip hafif soğuduktan sonra eklenir.), tuz ya da şeker, kabartma tozu, çörekotu ve susam karıştırılır. Yumuşak bir hamur olana dek süt ilave edilir. Küçük parçalara ayrılarak merdane ile açılır. Üzeri çatalla çizilerek 160-180 derecede üzeri hafif kızarıncaya kadar 25 dakika pişirilir.

