



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ KURABIYE

Yarım paket tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı beyaz peynir
1 adet yumurta beyazı
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı mahlep
alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına yumuşak tereyağı, yoğurt, zeytinyağı ve ezilmiş beyaz peynir konur, karıştırılır. Üzerine un, mahlep, kabartma tozu eklenir, yoğrulur, 20 dakika dinlendirilir. Daha sonra merdane ile yarım santim kalınlığında açılır, kurabiye kalıbıyla kesilir. Fırın tepsisine az aralıklı dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.

[ML® Mahlepli Bisküvi için tıklayın](#)