



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ KURABIYE

1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
125 gram margarin
1 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1-2 tatlı kaşığı mahlep
4 su bardağı un
1 adet yumurta akı (üzerine)
1 kahve fincanı susam

Margarini eritip ılıtın. Süt, sıvıyağ, yumurta sarısı, toz şeker, erimiş margarin, tuz, kabartma tozu, mahlep ve aldığı kadar unla yumuşak bir hamur yapın. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle şekil verin. Kurabiyeleri önce yumurta akına sonra susama batırıp önceden ısınmış 180C fırında pişirin.