



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ KURABIYE

- 200 Gr Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı mahlep
- 1 Tane yumurta sarısı üzerine sürmek için
- 3 Yemek Kaşığı şeker
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı Yoğurt

Yumuşamış margarin ile şekerini iyice ezin. Daha sonra kabın içine yoğurt, sıvıyağ, şeker ve tuzu ilave edin. Güzelce 4-5 kez karıştırın. Mahlebini ve aldığı kadar un ilave edin. (kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olmalı) Hamuru 4-5 mm kalınlığında açın ve kalıplarla kesin tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Dilerseniz üzerine susam ve çörek otu dökebilirsiniz. 175°C'ye ısıtılmış fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin.
