



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ KURABIYE

2 Yemek Kaşığı örekotu
450 gr un
1 Adet yumurta sarısı
3 Yemek Kaşığı yoğurt
0,5 ay Bardaęı sirke
1 ay Kaşığı tuz
2 Tatlı Kaşığı toz şeker
2 Tatlı Kaşığı mahlep
1 Paket hamur kabartma tozu
250 gr Sana Hamurışı

Un, kabartma tozu ve mahlepi eleyip üzerine, sirke, yoğurt, margarin, tuz ve şekerini ekleyip yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru 0,5 cm kalınlığında açın değişik şekillerde kalıpla çıkarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp sonra çörek otunu serpin, yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayıp önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dk 180 derecede pişirin.