



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ VE AY ÇEKİRDEKLİ ÇAY KURABİYESİ

125 gr oda sıcaklığında tuzsuz tereyağı veya margarin

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurtanın akı

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 çay kaşığı mahlep

4 su bardağı un

1 kahve fincanı ay çekirdeği içi

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

Çörekotu

Susam

Oda ısısında yumuşamış margarini, sıvıyağı, tuzu, yumurta akını karıştırın. 1 su bardağı un ile mahlebi ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu harmanlayıp margarini karışıma ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar kalan unu kontrollü olarak ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun.

En son ay çekirdeği içini ekleyin. Tekrar yoğurun.

Hamurdan iki ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her hamurdan yaklaşık 20 cm uzunluğunda silindirik hamurlar elde edin. Hamurun iki ucundan tutun, ikiye katlayıp fotoğrafta gördüğümüz gibi burgu şeklinde kıvrın. Hazırladığınız hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine, aralıklı olarak dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörek otu ile susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika kadar pişirin.

