



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ ZEYTİNLİ KURABIYE

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
0,5 Çay Bardağı zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı mahlep
0,5 Çay Bardağı çekirdeği çıkarılmış zeytin
2 Adet yumurta
4 Su Bardağı un
1 Su Bardağı yoğurt
1 Paket kabartma tozu

Hamur kabına, 1 yumurtayı ayırarak diğer malzemeleri sırası ile koyun ve yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru, tezgah üzerinde bir parmak kalınlığında açın. Sonra da hamuru kareler şeklinde kesin. Karelerin üzerine kalan yumurtanın beyazını sürün. (sarıyı üzerlerine sürülecek). Zeytinlerden 2-3 adet karelerin ortalarına koyup, üçgen şeklinde katlayın. Üçgenleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Sonra da üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam yada çörek otu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.