



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI KURABIYE

250 g un,
20 g yaş maya,
1 ay bardağı süt,
40 g şeker,
1 tutam tuz,
20 g margarin,
4 yumurta,
2 yumurta sarısı,
kuru üzüm.

Unu bir kâseye süzün. Mayayı az süt ve şeker ile eritin, 2 kaşık un katarak bir miktar hamur yapın. Bu hamuru kabarmaya bırakın. Kabardıktan sonra kalan şeker, tuzu, margarin parçalarını ve unu ekleyerek hamur yoğurun. Hamuru tekrar dinlendirin ve 4'e bölün. Hamur parçalarını yarım cm kalınlığında açın, değişik şekillerde kesin. Ortalarına üzümleri yapıştırın. Kurabiyeleri tepsiye dizin, yumurta sarısı sürün ve 180 derecede, en alt rayda yaklaşık 35-40 dakika pişirin.