



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYIS OTLU ATOM KURABIYE

1 su bardağı şeker
1/2 bardak krema
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı rondodan çekilmiş mayıs otu
4.5 su bardağı un
150 gr. margarin
1 tane yumurta beyazı (sarısı da üzeri için)

Margarin, şeker, sıvıyağ ve kremayı hamur yoğurma kabına koyup iyice karıştırın.
Mayıs otunu rondodan geçirin ve karışıma ilave edin.
Kabartma tozunu ve unu da ilave edip yumuşak bir hamur yoğurun.
Hamur az dinlensin, dinlenen hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler alın.
Bezeleri fazla ince olmayacak seklide açın.
Çay bardağı yardımı ile daireler kesin.
Yuvarlakları ters evirip yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.
Kenardan çıkan parçalardan fındık kadar yuvarlaklar yapın.
Yumurta beyazına batırıp yuvarkaların üstüne yapıştırın.
Kalan yumurta beyazını sarısına tekrar katın ve üzerlerine sürün.
Önceden ısıtılmış fırında 150 derecede pişirin.

