



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSAFİR KURABİYESİ

- 1 orba kaşığı şeker
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 orba kaşığı sirke
- 1 yumurta
- 1 su bardağı su
- 2,5 su bardağı un
- 1 ay bardağı kavrulmuş susam
- 1 orba kaşığı örekotu

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. İki parmak boyunda kesin. İstedığınız şekli verebilirsiniz. Önce yumurtanın sarısına, daha sonra susam ve çörek otu karışımına bulayın. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.