



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZAİK KURABIYE

### Malzemeler:

- 1 paket margarin
- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı tuz
- 2 orba kaşığı zeytin ezmesi
- Aldığı kadar un

### Hazırlanışı:

Karıştırma kabına oda sıcaklığındaki margarini koyun. nce ellerinizle biraz margarini karıştırın. zerine yumurtayı kırın. Yumurtayla margarini karıştırın. 3 çorba kaşığı un ekleyip karıştırmaya devam edin. Geriye kalan salça, süt, kabartma tozu, tuz ve un ilave edin. Aldığı kadar un takviye ederek kulak memesi yumuşaklığından biraz daha sert bir hamur yoğurun. Hamuru tezgaha yayıp merdane ile aın. Açtığınız hamurun üzerine zeytin ezmesini sürün. Mozaik görüntüsü olana kadar hamuru yoğurun. Daha sonra rulo yapın. Rulodan sonra streç filme sarıp dolapta derin dondurucuya kaldırın. Bir saat dolapta beklettikten sonra dolaptan çıkartıp istediğiniz şekilde kesin. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Portakal suyu veya havuç suyu yanında servise sunabilirsiniz.

Not: Önceden hazırlanabilen ve istenildiği zaman dolaptan çıkartılıp hemen pişirilebilecek pratik bir tarif.