



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KURABIYE

1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı margarin
2 çay bardağı pudraşekeri
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Muhallebi için:
2,5 su bardağı süt
1 paket kakaolu puding

Hamur için yumurta, yoğurt, oda sıcaklığındaki margarin ve pudraşekeri yoğuralım. Elenmiş unu ve vanilyayı ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Merdane ile üzerine un serpip çay bardağı büyüklüğünde açalım. Muhallebi için süt ve kakaolu pudingi tahta bir kaşıkla muhallebi kıvamına gelene kadar karıştıralım. Ilıdıktan sonra bir çorba kaşığı muhallebiyi hamurun bu kenarına koyup diğer tarafını poğaçaya yapar gibi üzerine kapatalım. Hamur ve muhallebi bitene kadar işleme devam edelim. Yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-15 dakika pişirelim. Daha sonra da ılık olarak servis yapalım.