



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ KURABIYE

- 1 paket margarin
- 3 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya

Hamur yoğurma kabına margarin, un ve yoğurdu alarak kıvamı ele yapışmayacak şekilde hamur elde ediyoruz. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin. Muhallebiyi hazırlamak için küçük bir tencereye süt, un, yumurta, şeker ilave edilerek iyice çırpılır. Karışım koyulaştıktan sonra 5 dakika kadar daha çırpılır ve ocaktan almadan vanilya ilave edilir. Muhallebiyi soğuttuktan sonra dinlenmiş olan hamuru merdane yardımı ile 0,4cm kalınlığında açın ve su bardağı ile daireler kesin. Her bir hamur parçasının üzerine hazırladığınız muhallebiden 1 tatlı kaşığı kadar koyun ve yarım ay şeklinde kapatın. Yağlanmış tepsiye dizerek önceden 170 derecede ısıttığınız fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.