



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## NANELİ KURABIYE

- 2 yumurta
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 kahve fincanı tereyağ
- 1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Yumurtamızı iyice çırpıyoruz, sırayla yoğurt, sıvıyağ, tereyağı ve rendelenmiş peynirimizi, nane, tuzuda ekleyip iyice çırpıyoruz, en son un ve kabartma tozumuzu ekleyip 2-3 dakika yoğuruyoruz. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsimize ceviz büyüklüğünde kopardığımız parçaları yuvarlayıp koyuyoruz, üzerine ayırdığımız yumurtanın sarısını sürüp 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz

---