



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU KURABIYE

Kullanılacak malzeme (30-40 kurabiye için):

150 gram un,
80 gram tereyağı,
1 yaprak adaçayı,
1 defne yaprağı,
1 küçük dal biberiye,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 yumurta sarısı,
yeteri kadar süt.

Yapımı: Elekten geçirerek unu yoğurma mermerine boşaltıp ortasını çukurlaştır-mah. Dövülerek yumuşatılmış tereyağını ve tuzu katmalı.

Yoğurmaya başlamalı, vakit vakit süt katarak karışımı birbirine iyice yedirmeli ve hamur kıvamına getirmeli.

Sonra bunu yuvarlayıp bir top durumuna getirmeli ve nemli bir beze sarıp serin bir yerde bir saat kadar dinlendirmeli. 50-60 dakika sonra hamuru una bulanmış bir merdanenin yardımıyla bir - iki milimetre, kalınlığında bir yufka durumuna getirmeli. Bir badağın yardımıyla bu yufkadan 30 - 40 kadar yuvarlak çıkarmalı. Yuvarlak hamurları, önceden yağa bulanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirmeli.

Beri yanda yaprakları birbirlerine karıştırarak ince ince kıymalı. Yumurtayı hafifçe çırpıp bir fırça ya da tüyle bunu kurabiyelerin yüzüne sürmeli. Otları da kurabiyelerin yüzüne serpiştirdikten sonra tepsiyi fırına sürmeli. Orta ısıllı fırında pişecek kurabiyeleri fırından çıkarınca bunları sık delikli bir izgaraya koyup orada soğutmalı. Sonra servis tabağına almalı ve soğuk olarak servis yapmalı.
