



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERİŞAN KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı zeytinyağı
- 6 Su Bardağı un
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1,5 Su Bardağı şeker

Un oda sıcaklığındaki margarinle iyice harmanlanır. Diğer bir kapta sıvı yağ, şeker, yumurta, yoğurt karıştırılır. Unlu malzeme sıvı malzemeye karıştırılıp hamur yapılır. Eğer çok yumuşak bir hamur elde edilirse un ilave edilebilir. Ay şekli verilip üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derecelik fırında üzerleri iyice kızarana kadar pişirilir.