



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

S PASTA (ALANYA ANTALYA)

4 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
200 gram tereyağı
6 veya 7 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
Yarım çay bardağı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım limonun suyu
1 paket kabartma tozu

4 adet yumurtanın, 1 sarısını kurabiyelerin üzerine sürmek için ayırın.
İlk olarak oda sıcaklığındaki tereyağını şekerle çırpın.
Küçük bir kaptan yarım limonun suyu ve karbonatı karıştırın.
Un hariç bütün malzemeleri bir kaptan karıştırın.
Daha sonra azar azar un ilave ederek ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru yoğurduktan sonra bir süre dinlendirin.
Ardından avuç içini dolduracak kadar parçalar alıp rulo yapın ve S şekli verin. Üzerine de avuç içiyle de bastırın.
Kurabiyeler hazır olunca üzerine yumurta sarısı sürün.
Önceden 180 derecelik fırında ısıtılmış fırında üzeri pişene kadar pişirin.

