



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KOLAY KURABIYE

Tereyağı 125 gr.
Tuz 1 tatlı kaşığı
Yumurta akı 1 adet
Kabartma tozu 1 tatlı kaşığı
Yoğurt 1 çay bardağı
Maydanoz 3-4 dal
Dereotu 3-4 dal
Tere 3-4 dal
Havuç 1 adet
SuperFresh Bezelye 1 çay bardağı
Un 3 su bardağı
Yumurta sarısı 1 adet (üzeri için)

Tereyağı, tuz, yumurta akı, kabartma tozu ve yoğurdu geniş bir karıştırma kabına alarak hafifçe karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde azar azar unu ilave ederek yoğurun.

SuperFresh Bezelye'yi 20-25 dk haşlayın.

Havucu rendeleyin.

Yeşillikleri ince ince kıyıp, rendelediğiniz havuç ve haşlanmış SuperFresh Bezelye'yi ilave ederek bezelyeleri fazla ezmeden hafifçe yoğurun.

Hamurdan küçük parçalar kopartıp yuvarlayarak şekil verin ve yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirip servis yapın.

