



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ZEYTİN EZMELİ KURABIYE

4 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı sirke
250 gram oda sıcaklığında margarin
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı siyah zeytin ezmesi

Yoğurma kabına un, tuz ve kabartma tozunu alıp, ortasını havuz şeklinde açın. Sirke, margarin ve yumurtayı katıp, yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Bir parça hamura siyah zeytin ezmesi ilave edip, yoğurun. Sade ve zeytin ezmeli hamurları ayrı ayrı streç filme sarıp, buzdolabında 20-25 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurları düz bir zeminde yarım parmak kalınlığında açın. Çay bardağının ağız kısmıyla yuvarlaklar kesin. İki sade, iki zeytin ezmeli hamuru, uçları hafifçe birbirine değecek ve bir sade, bir zeytin ezmeli olacak şekilde an yana dizip rulo yapın. Ruloyu ortadan ikiye kesin ve kesilen kısım alta gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinine yerleştirin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin.

