



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ SIKMA KURABIYE

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2,5 su bardağı süt
Yarım paket margarin
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Yumurta ve şeker çırpılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir. Çatalla hamura çizik atıldığında şekli kalan cıvık bir hamur elde edilir. Cıvık olduysa un, katı olduysa süt eklenebilir. Hamur krema torbasına doldurulur. Yağlanmış tepsinin üzerine çiçek şeklinde sıkılır. 180 derece sıcak fırında pembeleşene dek pişirilir.