



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TAHILLI KURABIYE

Gülcan Soydemir

- 4 Su Bardağı Tahıllı Ekmek Unu
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 3 Çorba Kaşığı Süt
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 4 Çorba Kaşığı Susam
- 1 Adet Yumurta akı
- 1 Adet Yumurta Sarısı

Tahıllı ekmeğ ununu bir yoğurma kabına alalım. Ortasını açarak zeytinyağını, yoğurdu, sütü, yumurta akını ve kabarta tozunu koyalım; yoğuralım. Ufak parçalar kopararak şekillendirelim (kurabiye kalıbı da kullanabiliriz). Üzerine yumurta sarısı sürelim ve susam serpelim. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yerleştirelim, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirelim.