



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKERLEK KURABIYE

MALZEMELER

1 kg un
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardağı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
1 paket kakao
1/2 paket karbonat
1 paket margarin
İçi için gerekli malzemeler:
1 su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı fındık unu veya hindistancevizi rendesi
2 adet yumurta
Üzeri için bir miktar toz şeker

YAPILIŞI

Un derince bir kaba konur. Ortası havuz biçiminde açılır, içersine ayçiçek yağı, yoğurt, pudra şekeri, yumurta, kakao, karbonat ve eritilmiş margarin eklenip iyice yoğrulur. Hamur bir kenarda dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç malzemesi hazırlanır. İçi için gerekli tüm malzemeler bir kaptaki karıştırılır. Karışımın misket büyüklüğünde parçalar koparılıp avuç içinde yuvarlanır. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Ortasına misket şeklinde yuvarlanan iç malzemesinden konup tekrar avuç içinde yuvarlanır ve üzerine bastırılarak yassılaştırılır. Kenarları makas yardımıyla kesilip toz şekerle batırılır ve yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir.