



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEREYAĞLI BASİT KURABİYE

Bir yoğurt kâsesine 240 gram tereyağı doldurunuz. Elinizle beyazlaşınca dek ovunuz. Aynı ölçüde tozşekerini azar azar yağa yediriniz. Buna 240 gram elenmiş halis unu da yedirerek macun gibi yapınız. Yumurta büyüklüğünde parça parça koparınız, dibi yağlı tepsiye diziniz. Ortalarına kabuksuz birer badem koyup fırına sürünüz.