



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEREYAĞLI KARELER

### Malzemesi:

2 ay bardağı un  
2 ay kaşığı kabartma tozu  
4 ay kaşığı şeker  
1/2 çay kaşığı tuz  
4 orba kaşığı tereyağı  
2 yumurta  
1 ay bardağı yoğurt

### Hazırlanışı:

Unu, kabartma tozu, şeker ve tuz ile karıştırın. Bir kabın içine koyun. Tereyağını küçük parçalar halinde kesin ve bu una tereyağını parmaklarınızın ucu ile yedirin. Yumurtaları ayrı bir kaba kırın. Yumurta aklarından bir kısmını bir tarafa ayırın. Yumurtalara yoğurdu katıp karıştırın. Bu karışımı hamura ilave edip, iyice yoğurun. Unlanmış hamur tahtasının üzerinde hamuru 2 cm. kalınlığında açın. Hamurdan kare parçalar kesin. Ayırdığınız yumurta aklarını hamurun üzerine sürüp, üzerlerine şeker ekin. Sıcak fırında 15 dakika kadar pişirin.