



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRABZON KURABİYESİ

Mazda Lezzete Götüren Marka  
Mehmet Yaşin

1 su bardağı mısır unu  
100 gr tereyağı  
1 çay bardağı ayçiçeği yağı  
1 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
2, 5 su bardağı un  
Üzeri için:  
1 su bardağı ince çekilmiş fındık  
Fırın tepsisini yağlamak için:  
15 gr tereyağı

1 su bardağı mısır ununu, 1 su bardağı toz şekerini, 1 tatlı kaşığı kabartma tozunu, 1 çay bardağı sütü, 1 çay bardağı ayçiçeği yağın, 1 adet yumurtayı, 100 gram oda ısısında yumuşatılmış tereyağını, 2, 5 su bardağı unu bir kaba aktarın ve yoğurun. 15 gr tereyağı ile fırın tepsisini yağlayın. Hamuru dört eşit parçaya bölün. Her bir hamur parçasını 1, 5 santim kalınlığında yuvarlayın. Hamur parçalarının üzerini 1 su bardağı ince çekilmiş fındık ile kaplayın. Yaklaşık 2 santim kalınlığında yuvarlak dilimlerkesin. Tepsiyeye dizin. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.

