



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU İÇLİ KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 su bardağı un
1 adet yumurta
200 gram tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karışık baharat

Yumuşamış tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, yumurtayı derin bir kabin içinde karıştırın. Unu tezgaha alıp ortasını havuz gibi açın. Hazırladığınız malzemeleri havuza dökün. Kabartma tozunu una karıştırın. Havuza tuz, baharat ve toz şekeri ilave ederek yavaş yavaş un alarak yoğurun. Eğer peynirli yaparsanız yumurta beyazı ilave edin. Hamuru dinlendirin.

Pinpon topu kadar bezeler alın. Elinizde açıp, aparatın üzerine alıp bastırın. İç malzemesini uzun şekilde ortasına yerleştirin. Mekik şeklinde kapatın. Ters çevirerek tepsiye dizin.

