



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 100 gram oda sıcaklığında bekletilmiş margarin
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı mahlep
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1,5 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 çorba kaşığı çörek otu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- Üzeri için:
- 2 adet yumurtanın akı
- 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu

Derin bir kasede yoğurt, yumurta sarısı, margarin ve zeytinyağını karıştırın. Mahlep, sirke, toz şeker, susam, çörek otu ve tuzu ilave edip bütün malzemeyi iyice karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 1 saat dinlendirin. Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp istediğiniz şekli verin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta akı sürüp haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerileri hafif pembeleşene kadar pişirin. İllindikten sonra servis yapın.

