



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

3 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı mahlep
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
1 adet yumurta akı

Kabın içine tereyağını koyup, üzerine iki su bardağı un ilave edip yoğurun. Tuz, mahlep ve yumurtayı ilave edin. Gerekirse biraz daha un ilave edip kulak memesi kıvamında hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp Őekil verin. zerine yumurta akı sürüp 180 derecedeki fırında 15-20 dakika piŐirin.