



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU MAYALI KURABIYE

- 2 kutu kaymak
- 1 cay bardagi sivi yag
- 1 cay bardagi margarin (1/2 paket)
- 1 su bardagi yoğurt
- 3 yumurta
- 1 yemek kasigi tuz
- 1 kucuk paket maya
- 1 kilo un 2 paket
- 1 kasik kabartma tozu
- 1 yemek kasigi kahve sutu tozu

Malzeme karistirilir. Sekil verilir uzerine yumurta sarisi surulur. Istenirse susam istenirse hashas tohumu istenirse corek otu serpilir. Ici bos olarak tuzlu kurabiye gibi hazirlanilabilinecegi gibi pogaca hamuru olarak da kullanilabilinir. 180 derece firinda 20 dakika pisirilir.

