



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KURABIYE

2 adet yumurta
2 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1/2 su bardağı erimiş margarin
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karbonat
Aldığı kadar un
ÜZERİNE SÜRMEK İÇİN:
1 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yeterince susam

Bir kaba, yumurtaları, tozşekeri ve yoğurdu koyup, tahta kaşıkla karıştırılır.

İçine sıvıyağı, erittiğimiz margarini, dövdüğümüz ceviz içlerini, karbonatı ilave edip, aldığı kadar un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Hamuru, oklava ile 2 cm. kalınlığında açıp, istediğimiz kalıplar ile şekil verdikten sonra, yağladığımız fırın tepsisine dizelim.

Üzerlerine 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile çırtığımız yumurta sarısını sürüp, susam serperek, kızgın fırında pişirelim.