



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ KURABIYE

3,5 su bardağı un
1 Su bardağı eritilmiş margarin
Yarım su bardağı süt
2 adet yumurta
1 Su bardağı zeytin
1 çay kaşığı pul biber
2 çorba kaşığı kekik
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı susam

Bir yumurtanın sarısı ve susam dışındaki bütün malzemeler, karıştırılır. Ele yapışmayacak bir hamur yapılır. Hamurdan istenilen şekilde kurabiyeler yapılır. Tepsiyeye dizilir, üzerine önce yumurta sarısı sürülür, sonra susam serpilir. 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir. Soğuyunca ikram edilir.