



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI VE HAŞHAŞLI KURABIYE

200 gr tuzsuz tereyağı
1,5 çay bardağı zeytinyağı
2 yumurtanın akı
Yarım çay bardağı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 çay kaşığı mahlep
4,5-5 su bardağı arası un
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Çörekotu

Tereyağını oda ısısında yumuşatın.

Hamur yoğurma kabına yumuşamış tereyağını, zeytinyağını, yumurta akını, şekerini, tuzu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu, mahlebi karıştırın.

Azar azar un ilave ederek orta yumuşaklıkta ve ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. 10 cm uzunluğunda fotoğraftaki gördüğünüz gibi çubuklar oluşturun. Her hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün, çörek otu serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.

