



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BİBERLİ KURABIYE



- 1 Paket margarin
- 5 orba kaşığı kırmızı pul biber
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 4 orba kaşığı ökelek
- 1 Paket kabartma tozu
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 3 Su bardaęı un

- # Oda ısısında yumuşamış margarin karıştırma kabına konur, üzerine yoğurt eklenir.
- # Margarin ve yoğurt el ırpıcısı ya da mikser yardımıyla karıştırılır.
- # Üzerine ökelek ve pul biber eklenir, biraz daha karıştırdıktan sonra, elenmiş un, tuz ve kabartma tozu katılır.
- # Bütün malzemeler özleşene kadar yoğrulur. Sert kıvama yakın bir hamur elde edilir.
- # Biberli kurabiye hamurunun üzeri kapalı olarak 15 – 20 dakika dinlendirilir.
- # Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Önce avuç arasında yuvarlanır, sonra üzerine hafifçe bastırarak yassılaştırılır.
- # Bütün kurabiyeler bu şekilde hazırlanır, yağsız fırın tepsisine dizilir.
- # Tepsi önceden bir hayli kızdırılmış 200 derece fırına sürülür. Kurutmadan 15 – 20 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkıp soğuduktan sonra tüketilebilir.

Not: Arzu edilirse mevcut pul biber ölçüsü biraz azaltılıp, 1 tatlı kaşığı acı biber salçası da eklenebilir.