



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

ÇERKEZ KURABIYESİ



1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1  ay bardağı sıvıyağ
1  ay kaşığı kabartma tozu
Yarım  ay kaşığı tuz
Alabildiğı un
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ

- # Yoğurma kabına yoğurt, yumurta ve sıvıyağ konur,  irpılır.
- # Pudra şekeri katılır, kısa süre daha karıştırdıktan sonra, unla karıştırılmış karbonat, tuz ve orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun  zeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan limon kadar parçalar alınır, tezgahın üzerinde, ba  parmak m kalınlığında silindir şekli verilir.
- # Bıçakla 3 santim eninde kesilir. Parçalara rendenin kalın kenarında yuvarlanarak şekil verilir.
- # Hamurlar sıcak sıvıyağda altın rengi kızartılır. Ilık servis yapılır.

Not: Kurabiyenin geleneksel çizgisinde yer almasa da vanilya, tarçın, limon kabuğı gibi malzemelerle farklı lezzetler kazandırılabilir.