



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

KSTM KURABİYESİ



250 gram tereyağı ve margarin karışımı
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
Tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
2 tatlı kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı mahlep
zeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yumuřak margarin ve yumuşak tereyağı yoğurma kabına konur. zerine bir yumurta ve bir yumurta beyazı eklenir ve parmak uçlarıyla biraz karıştırılır.
- # Çörekotu, az un, tuz, kabartma tozu ve mahlep ilave edilir. Kıvamı toplanan kadar un ilave ederek yoğrulur.
- # Hamurdan küçük ceviz kadar parralar alınır. nce yuvarlanır sonra tezgahın üzerinde bir karıştan daha kısa çubuk yapılır.
- # ubuk ortadan katlanır ve uçları üst üste atılır.
- # Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # 190 derece fırında 15 dakika pişirilir.

Not: Çörekotu arzuya göre kurabiyenin içinde deđil, üzerinde kullanılabilir.