



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

MEKİK KURABIYE



200 Gr. margarin
2 Adet yumurta
1 Su bardağı rende beyaz peynir
4 orba kaşığı süt
2 ay kaşığı kabartma tozu
Alabildiğı kadar un
1 ay kaşığı tuz
Çörekotu
Susam

- # Oda ısısında yumuşamış margarinin üzerine rende beyaz peynir katılır, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine 1 tam yumurta ve diğer yumurtanın beyazı, süt, biraz un, kabartma tozu, tuz konur.
- # Hamur yoğrulmaya başlanır, azar azar un eklenir. Ele yapışmayacak yumuşağı yakın bir hamur elde edilir.
- # Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, 30 dakika kadar dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur dört eşit parçaya ayrılır. Her parça, baş parmaktan biraz kalın çubuk yapılır.
- # Çubuğun zerine biraz bastırılarak yassılaştırılır. Keskin bir bıçakla verv verv kesilerek, baklava şekli verilir.
- # Kurabiyeler, yağsız fırın tepsisine dizildikten sonra üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, çörekotu ve susam serpilir.
- # Tpsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Soğuyunca servis yapılır.

Not: Hamura tuz katarken peynirin tuzu dikkate alınmalıdır.