



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

## SAKIZLI GİRİT KURABİYESİ



1 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı pudra şekeri  
2-3 parça damla sakızı  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
1 Adet yumurta beyazı  
Üzeri için;  
1 adet yumurta sarısı

- # Çukur bir kaba yoğurt, yumurta beyazı, zeytinyağı ve pudra şekeri konur, bir çatala iyice çırpılır.
- # Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu, dövülmüş sakız ve ele yapışmayan, fakat sulu kıvamda hamur elde edene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Parmak uçları zeytinyağına batırılır, hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepesine dizilir.
- # Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Hamur yumuşak kıvamda olduğu için kurabiyelerin pişme sırasında yayılması normaldir.