



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

EGE KURABIYESİ



1 Su bardağı zeytinyağı
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı yoğurt
1 Yumurtanın sarısı
1 Çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 Yumurtanın beyazı
1 Çay bardağı susam

- # Yoğurma kabına, yoğurt, yumurtanın sarısı ve şeker konur. Mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine zeytinyağı, bir miktar un ve karbonat eklenir.
- # Ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edene kadar, azar azar un katılır.
- # Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirildikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır.
- # Hamur parçaları tezgahın üzerinde, kurşun kalem kalınlığında yuvarlanır.
- # Elde edilen çubuk ortasından tutularak önce ikiye katlanır sonra iki kere olmak kaydıyla bükülerek burgu yapılır.
- # Burgu şekli verilmiş ege kurabiyesi önce çırpılmış yumurta beyazına sonra düz bir tabakta bulunan susama batırılır.
- # Kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Soğuyunca ikram edilir.

Not: Ege kurabiyesi yapımında 'sızma' zeytinyağı kullanılması önerilir.