



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

AM KURABIYESİ



3 dolu çorba kaığı teneke margarini
2 adet yumurta
1 adet limon kabuęu rendesi
1,5 su bardaęı pudra ekeri
3 orba kaığı yoğurt
Bir fiske tuz
1 ay kaığı karbonat
Alabildięi kadar un
zeri için:
1 orba kaığı toz eker

- # Margarin oda ısısında tamamen yumuatılır.
- # zerine yumurta, pudra ekeri, yoğurt, limon kabuğu rendesi eklenir ve elle iyice karıştırılır.
- # Sonra tuz ve unla karıtırılmı karbonat eklenir. Hamur toplanana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Şekil vermeye balamadan hemen önce fırın yakılır.
- # Hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine fırçayla su sürülür, toz eker sepilir.
- # 190 derecede ısıtılmış sıcak fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.

Not: Suriye'ye ait bu tarifin özelliği; pastacılar için üretilen, tenekede satılan margarinin kullanılmasıdır.