



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

ÇERKEZ KURABİYESİ



1 adet yumurta
1 su bardađı yođurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiđi un
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ

- # Yođurma kabına yoğurt, yumurta ve sıvıyağ konur, çırpılır.
- # Pudra şekeri katılır, kısa süre daha karıştırdıktan sonra, unla karıştırmış karbonat, tuz ve orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan limon kadar parçalar alınır, tezgahın üzerinde, baş parmak m kalınlığında silindir şekli verilir.
- # Bıçakla 3 santim eninde kesilir. Parçalara rendenin kalın kenarında yuvarlanarak şekil verilir.
- # Hamurlar sıcak sıvıyağda altın rengi kızartılır. Ilık servis yapılır.

Not: Kurabiyenin geleneksel çizgisinde yer almasa da vanilya, tarçın, limon kabuğu gibi malzemelerle farklı lezzetler kazandırılabilir.