



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

ÇAYLI KURABIYE



1 paket margarin
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
6 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı kuru çay
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

- # Yumuşak margarin, sıvıyağ, yumurta ve pudra şekeri parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine kuru çay, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra ortası işaret parmağıyla çukurlaştırılır.
- # Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden bir hayli ısıtılmış 200 derece fırına verilir. 10-12 dakika pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.

Not: Bu tarifte çayın doğal tadının korunması için vanilya, tarçın gibi aromatik malzemeler kullanılmaz.