



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

## DEDE BABA PASTASI



2 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
1 paket margarin  
1 su bardağı toz şeker  
4 çorba kaşığı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
Bütün ceviz

- # Öncelikle yumuşak margarinle yuvarlak tepsi yağlanır.
- # Kalan margarin, yumurtalar, yumurta beyazı, yoğurt ve şeker karıştırma kabına konur. Mikserle 5 dakika kadar çırpılır.
- # Vanilya, kabartma tozu ve yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır. Buzdolabında 40 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda yumurta kadar parçalar alınır ve yuvarlanır.
- # Tepsiye aralık bırakarak yerleştirilir. Üzerine parmak uçlarıyla yumurta sarısı sürülür.
- # Her kurabiye'nin ortasına bir adet ceviz bastırarak konur.
- # 185 derece önceden ısıtılmış fırına verilir. 30-35 dakika pişirilir.

**Not:** Bu kurabiye Kars'a özgü, eski bir tariftir. Uzun süre bile bozulmadan bekletilebilir.