



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

## ALAÇATI KURABİYESİ



2 orba kaşığı tereyağı (125 gr)  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 adet yumurta beyazı  
1 tatlı kaşığı zm sirkesi  
Yarım paket yağ maya  
1 ay kaşığı karbonat  
1 ay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 orba kaşığı rekotu

- # Yoğurma kabına maya, yumurta beyazı, zeytinyağı, yumuğak tereyağı, tuz ve sirke konur parmak uçlarıyla karığtırılır.
- # zerine karbonat ve ele yapığmayan kıvama gelene kadar un ilave ederek yoğrulur.
- # Bekletmeden hamurdan yarım ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır.
- # Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiğ tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu bırakılır.
- # 5 dakika önceden ısıtılmığ 190 derece fırına verilir. Yaklağık 15 dakika piğirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

**Not:** Alaçatı İzmir'in güzel beldelerinden biridir.