



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

## KSTM KURABİYESİ



250 gram tereyağı ve margarin karışımı  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
Tuz  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiđi kadar un  
2 tatlı kaşığı rekotu  
1 tatlı kaşığı mahlep  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı

- # Yumuřak margarin ve yumuşak tereyağı yoğurma kabına konur. zerine bir yumurta ve bir yumurta beyazı eklenir ve parmak uçlarıyla biraz karıştırılır.
- # rekotu, az un, tuz, kabartma tozu ve mahlep ilave edilir. Kıvamı toplanan kadar un ilave ederek yoğrulur.
- # Hamurdan kk ceviz kadar parçalar alınır. nce yuvarlanır sonra tezgahın üzerinde bir karıştan daha kısa çubuk yapılır.
- # ubuk ortadan katlanır ve uçları üst üste atılır.
- # Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiyeye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # 190 derece fırında 15 dakika pişirilir.

**Not:** rekotu arzuya göre kurabiyenin içinde deđil, üzerinde kullanılabilir.