



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

AL KURABIYE



- 1 Adet yumurta
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 2,5 Su bardağı un
- Yarım paket margarin
- Yarım su bardağı rende beyaz peynir
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 1 Çay kaşığı tuz

- # Oda ısısında yumuşamış margarin, yumurtanın akı, salça, beyaz peynir iyice karıştırılır.
- # Üzerine elenmiş un, tuz ve karbonat eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 20 dakika dinlendirilir.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, çubuk şekli verilip, ikiye katlanır, burgu yapılır, ya da istenilen şekil verilerek fırın tepsisine aralıklı dizilir.
- # Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirilir.

Not: Domates salçası yerine biber salçası konarak, acılı al kurabiye hazırlanabilir.