



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

## MEKİK KURABIYE



200 Gr. margarin  
2 Adet yumurta  
1 Su bardađı rende beyaz peynir  
4 orba kaşığı süt  
2 ay kaşığı kabartma tozu  
Alabildiđi kadar un  
1 ay kaşığı tuz  
Çörekotu  
Susam

- # Oda ısısında yumuşamış margarinin üzerine rende beyaz peynir katılır, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine 1 tam yumurta ve diğer yumurtanın beyazı, süt, biraz un, kabartma tozu, tuz konur.
- # Hamur yoğrulmaya başlanır, azar azar un eklenir. Ele yapışmayacak yumuşağa yakın bir hamur elde edilir.
- # Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, 30 dakika kadar dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur dört eşit parçaya ayrılır. Her parça, baş parmandan biraz kalın çubuk yapılır.
- # Çubuđun zerine biraz bastırılarak yassılaştırılır. Keskin bir bıçakla verev verev kesilerek, baklava şekli verilir.
- # Kurabiyeler, yağsız fırın tepsisine dizildikten sonra üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, çörekotu ve susam serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Sođuyunca servis yapılır.

**Not:** Hamura tuz katarken peynirin tuzu dikkate alınmalıdır.