



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

KAHVALTI KURABİYESİ



Yarım Paket tereyağı (125 gr.)
Yarım çay bardağı demli soğuk çay
1 Çay bardağı süt
1 Adet yumurta beyazı
2 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir
10 Adet yeşil zeytin
8 Adet siyah zeytin
1 Adet çarliston biber
1 Adet domates
3 Dilim salam
4 Su bardağı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı
1 Çorba kaşığı süt

- # Ön hazırlık olarak; çay bardağa konur, soğumaya bırakılır. Zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır, domatesin kabuğunu soymadan çekirdekleri alınır, biberin tohumları sıyrılır, salamların dış kabuğu soyulur.
- # Bütün malzemeler ince doğranır, beyaz peynir çatalla ezilir ya da rendelenir.
- # Derin yoğurma kabına oda ısısına yumuşamış tereyağı, soğuk çay, süt, yumurta beyazı, beyaz peynir konur ve parmak uçlarıyla malzemeler birbirine yedirilir.
- # Üzerine 3 su bardağı elenmiş un ve kabartma tozu eklenir, yoğrulur. Çarliston biber, salam, domates, yeşil ve siyah zeytin katılır, kalan bir su bardağı elenmiş un ilave edilir, malzemeler ezilmeyecek şekilde kısa süre yoğrulur.
- # Hamur 10 dakika üzeri kapalı olarak dinlendirildikten sonra, cevizden küçük parçalar koparılır, yuvarlanır.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. (Bu arada fırın 190 derece ısıda yakılır.) Üzerlerine yumurta sarısı ve 1 çorba kaşığı süt karışımı fırçayla sürülür.
- # Tepsi fırına verilir, üzeri altın rengi olana kadar pişirilir. (25 dakika)
- # Soğuyunca ikram edilir.

Not: Kahvaltı kurabiyesine isteğe göre kimyon, kekik, karabiber gibi baharatlar eklenebilir.