

KAYA KURABÝYE

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2011/11/4

MALZEMELER

1-Ýki yumurta

2-bir su bardađý sývý yađ(sývý yađdan eksiltip tereyađý ilave edebilirsiniz)

3-bir su bardađý kalýn dövülmüp ceviz veya fýndýk içi (cevizleri elle ,fýndýđý býçakla ikiye bölmeniz yeterlidir)

4- bir su bardađý kuru üzüm

5-bir su bardađý toz þeker

6-3 yemek kaþýđý yođurt

7- bir paket vanilya

8-bir paket kabartma tozu

9- bir yemek kaþýđý portakal kabuđu rendesi

10-alabildiði kadar un(orta yumuþaklýkta bir hamur,kulak memesinden az daha yumuþak)

YAPILIPİ:yumurta ve þekeri çýrp. yađý ,yođurdu ilave et ve karýptýr.vanilya ve kabartma tozunu una karýptýrdýktan sonra diđer malzemelerle birlikte ilave ederek hamuru hazýrla.hamurdan yumurta büyüklüđünde gelipigüzel parçalar kopararak düzeltmeden eþit aralýklarla tepsiye diz.180 derecede ýsýtýmýp fýrýnda piþir.Gön:Emine Ođuz

Not:denemek için hamurun bir bölümüne tarçýn ilave ederek piþirdim. Bana göre tarçýn de yakýptý.

[Wwwpervinengin.net](http://www.pervinengin.net)