



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIZDA DAĞILAN TUZLU KURABIYE

125 gr. margarin
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı yoğurt
2 yemek kaşığı limon suyu
1,5 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam ya da çörekotu

Margarin eritilir. Bir yoğurma kabına eritilmiş yağ ve diğer malzemeler alınır, un ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Biraz dinlendirildikten sonra değişik şekiller verilir. Hazırlanan kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı ve susam ya da çörekotu serpilerek 180 derece fırında pişirilir.

