



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU BİSKÜVİ

Selda Çetintaş

250 gr margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet yumurta akı
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı çörekotu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Margarin, sıvı yağ, yumurta akı, tuz, limon suyu ve çörekotunu yoğurma kabına alarak iyice karıştırılır. 1 su bardağı un ile kabartma tozunu harmanlayıp karışıma ekleyelim. Ele yapışmayan bir hamur için unu azar azar ekleyerek iyice yoğuralım. Hamurun yarısını alalım unlanmış tezgahta merdane yardımıyla açalım. Kurabiye kalıpları ile şekil verelim. Bisküvi formunda olacağı için fazla kalın olmamasına özen gösterelim. Kalan hamura da aynı işlemi uygulayalım. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim. Üzerlerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp çörekotu serpeлим. 180 C fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirelim. Fırından çıkan kurabiyelerimizi ilk sıcaklığı çıktıktan sonra servis edelim.

