TUZLU KURABİYE

Gerekli malzemeler:
Un (500 gram / 4 su bardağı)
Margarin (300 gram)
Tuz (1 çorba kaşığı)
Kabartma tozu (1 paket)
Yumurta (2 adet)
Üzeri için:
Susam, Çörekotu, Haşhaş (hepsinden birer çorba kaşığı)
Yumurta (1 adet)

Oval bir kabın içerisine 4 su bardağı unu koyun. Ortasını açarak 2 adet yumurta, 1 paket kabartma tozu, 1 çorba kaşığı tuze ekleyin. 300 gram yağı da ekleyerek ortadan kenara doğru yoğurun. Hazırladığınız karışımı biraz yoğurduktan sonra tezgahın üzerine alın. Yoğurma işlemine devam edin. Hamurunuz kıvamına geldikten sonra büyük bir top şekline getirin, altına ve üzerine bir miktar un serpin.
Elinizle hamuru biraz yassılaştırdıktan sonra merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında hamuru açın.
Üzeri için hazırladığınız yumurtayı bir fırça yardımıyla tüm hamurun yüzeyine yedirerek sürün. Hamurun bir kısmına çörekotu, bir kısmına haşhaş, bir kısmına susam serpin.
Kurabiye kalıplarını kullanarak küçük yuvarlaklar kesin ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsinizin üzerine yerleştirin. Hamurları tepsiye yerleştirirken kabaracağını düşünerek aralarında boşluk bırakın. Kesimden arta kalan hamurunuzu tekrar yoğurup aynı işlemleri yaparak bitirebilirsiniz.
Hazırladığınız kurabiye hamurlarını önceden 180 derece ısıtılmış fırına koyarak 20-25 dakika pişmesini bekleyin.
Pişen kurabiyelerinizi fırından çıkartıp soğumasını bekleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49290 • adı:Tuzlu Kurabiye • gönderen:potpori • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:51