



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ TUZLU ÇÖREK

[Sahrap Soysal](#)

125 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
1 ay bardağı sıvıyağ (normal boy çay bardağı kullanın)
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
2 ay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kuru nane
Yaklaşık 3 su bardağı un

Yumuşak yağ, sıvıyağ, yoğurt, kabartma tozu, sirke, tuz, nane ve unu derin bir kaba koyun. Malzemeleri sıkıca yoğurarak kulak memesi kıvamında ve ele yapışmayan bir hamur elde edin.

Hamurdan küçük parçalar koparıp parçaları tezgahın üzerinde yuvarlayın ve kalın halat gibi uzatın.

Bu uzun hamurları kendi eksenleri etrafında çevirerek gül şeklinde sarın. (hamurlara istediğiniz şekli verebilirsiniz).

Hazırladığınız tuzlu kurabiyeleri, pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerine az miktarda suyla ırpıtığınız yumurta sarısını sürün. Üzerlerine susam ya da istediğiniz bir malzeme serpin.

Kurabiyeleri önceden ısıtıp 180 dereceye ayarladığınız fırında pişirin. ıkarıp soğumasını bekleyin ve servise sunun.