



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI TUZLU KURABIYE

Hamuru İçin;
4,5 su bardağı un (500 gr)
300 gr soğuk tereyağı
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı çekirdek içi
1 su bardağı haşhaş
Üzeri İçin;
1 yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Unu bir kaba koyun. Üzerine tereyağını ekleyip elinizle karıştırarak iyice kıvrıntı haline getirin. Ardından yumurtanın sarısını ve biber salçasını ekleyip kıvam; gelene kadar yoğurun. Daha sonra streç filme sarıp buzluga atarak biraz beklettikten sonra hamuru buzluktan çıkarıp kalın bir şekilde açın. Ardından çekirdek içini ve haşhaşı serpip bir kaç kez daha açmaya devam edin. Sonrasında isteğiniz bir kurabiye kalıbıyla kesip tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısını sürün. Son olarak susam ve çörek otunu da üzerine serperek 180 derecede fırına vererek pişirin.

