



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ TUZLU KURABIYE

250 gram margarin
Yarım ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı yoğurt
1 yumurta akı
1 ay bardağı nişasta
1 ay bardağı pudra şekeri
1 kabartma tozu
1 orba kaşığı sirke
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 kase susam

Yoğurma kabına malzemelerimizi tek tek alalım. Azar azar un ekleyelim ve yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamuru tezgahın üzerinde merdane ile açalım ve kare kurabiye kalıbı ile keselim. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpelim ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirip servis yapalım.

