



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU KURABİYE

MALZEME :

250 gram un
2 adet yumurta akı
125 gram tereyağı
1 çorba kaşığı süt
1 kahve kaşığı tuz.

HAZIRLANIŞI:

Unun ortası açılarak yumuşatılmış tereyağı hafifçe çarpılmış yumurta aklarını koymalı karıştırmalı, sonra tuz ve sütü ilave etmeli, hepsini bir hamur haline getirmeli, yarım saat dinlendirdikten sonra hamuru merdane ile yarım parmakdan ince (3 mm kalınlığında) olarak açmalı su bardağı veya başka kalıpla yuvarlaklar kesmeli ve yağlanmış tepsiye dizmeli üzerlerini çatalla delip yumurta sarısı sürdükten sonra sıcak fırında pişirmeli.