



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI BİBERLİ KURABIYE

250 gram tereyağı
1 küçük bardağı sıvı yağ
4 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
2 paket kabartma tozu
1 yumurta
3 tatlı kaşığı acı pul biber

Yoğurma kabının içine yukarıdaki tüm malzemeleri alın.
Alabildiğine kadar un ekleyerek, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin.
Elinizle elips şekli verin.
Üzerine yumurta sarısı sürün.
Susam ya da çörekotu serpin.
Çatalla hamurun üzerine çizikler atın.
Yağlı kağıt serili fırın tepsisine, aralıklı olarak dizin.
Önceden ısıttığınız 180 derece fırında, kızarana kadar pişirin.

