



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta sarısı
1 çay kaşığı karbonat
3 damla limon
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
3,5 su bardağı un

Cam bir kaptaki tüm malzemeler karıştırılarak hamur elde edilir. Gerekirse un ilavesi yapılır. Hamurun karbonatlı olması özelliği hem rengini de daha sarımsı yapıyor. 15 dk dolapta dinlendirilen hamur dört parçaya bölünür. Her parçayı tezgahta yuvarlayarak uzun rulo yapılır. Rulodan enlemesine kestiğimiz kurabiyeleri fırın tepsisine dizelim. Kurabiyelerin üzerlerine işaret parmağımızla hafif bastıralım. Parmak izi olan oyuklara kırmızı pul biberle kaplayalım 170 derece önceden ısıttığımız fırında pişirelim. Tuzlu acılı kurabiyeler ikrama hazırdır.

