



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı sirke
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı pulbiber
- 1 Paket kabartma tozu

Yumurthanın sarısıyla beyazı ayrılır.Yumurthanın sarısısusam haricinde diğer bütün malzemelerle birlikte karıştırılır. Azar azar 3 bardak un ilave edilerek orta sertlikte bir hamur elde edilir. Hamur hazırlandıktan sonra çeşitli şekiller verilerek üstü önce yumurthanın beyazına sonra susama batırılır. Bu işlemler bittikten sonra 180 derecelik fırına verilir. Üstü kızarana kadar pişirilir.