



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı beyaz peynir(rendelenmiş)
- 2,5 Su Bardağı un
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Yemek Kaşığı sirke
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı pul biber
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Kahve Fincanı sıvıyağ

Yumurtanın akı, çörekotu ve susamı ayırıp, yumurta sarısı ve diğer malzemeler ile hamur yapın. Cevizden büyük parçalar koparıp, yuvarlayın önce yumurta akına sonra susam ve çörek otuna batırıp tepsiye dizin. 180 dereceli fırında 20-25 dk.pişirin.