



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KURABİYELER

125 gr yumuşamış margarin
1 su bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı sirke
1,5 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı (tepeleme) pul biber
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı (silme) tuz
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta (sarı üzerine)
Aldığı kadar un

Yumurta sarısı hariç tüm malzemeyi sırası ile karıştırma kabına alalım. Azar azar un ilavesiyle, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurdan minik parçalar koparıp yuvarlayalım. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde yerleştirilim ve üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serpelim. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirelim.

