



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KURABIYE

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

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tatlı kaşığı tuz

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

1 yumurta sarısı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için:

1 yumurta akı

Susam

Çörekotu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamurun hazırlanışı ve pişirme

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine tuz, tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, yumurta sarısı, karabiber ve pul biberi ekleyip yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile 2-3 mm kalınlığında açın. Şekilli kurabiye kalıpları ile kesin ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta akı sürün.

Susam ve çörek otu serpip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

