BAYATLAMAYAN TUZLU KURABİYE

250 gram tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta sarısı üstüne
Aldığı kadar un (yaklaşık 3 su bardağı)

İlk olarak sıvı yağ ile tereyağını karıştırın. İçine un hariç diğer malzemeleri ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak unu ekleyip yoğurarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
Kurabiyelerinizi elinizle dilediğiniz gibi şekillendirip tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin. 190 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:144352 • adı:Bayatlamayan Tuzlu Kurabiye • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:19