



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYATLAMAYAN TUZLU KURABIYE

200 gram tereyağı  
1 fincan sıvı yağ  
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı çörekotu

Oda sıcaklığında beklemiş tereyağı ile sıvı yağı derin bir kaptaki karıştırın. İçine üzüm sirkesi, şeker, tuz, kabartma tozu ve un ekleyerek yoğurun. Bayatlamayan kurabiye için püf noktası üzüm sirkesidir. Üzüm sirkesi de daha uzun süre bayatlamadan dayanmasını sağlar. Tarife devam edersek; kulak memesi kıvamına gelen hamurunuzu 20 dakika dinlenmeye bırakın. Ardından dinlenen hamura arzu ettiğiniz şekilleri vererek tepsiye yerleştirin. Üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün ve çörekotu serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 15-20 dakika kadar pişirin. Soğuyunca servis edebilir, kalanını da cam bir kavanozun ağzını sıkıca kapatarak saklayabilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 28.04.2021