



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU MİNİK KURABIYE

Selda Çetintaş

250 gr margarin (oda ısısında)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı sirke
1 adet yumurta akı
1 paket kabartma tozu
2 tepelme çorba kaşığı çörekotu
Aldığı kadar un
Üzeri için yumurta sarısı

Margarin, sıvı yağ, yumurta akı, tuz, toz şeker, sirke ve çörek otunu yoğurma kabına alarak iyice karıştıralım. 1 su bardağı un ile kabartma tozunu harmanlayıp karışıma ekleyelim. Ele yapışmayan bir hamur için unu azar azar ekleyerek iyice yoğuralım. Hamurdan minik parçalar alıp elimizle şekil verelim. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim. Üzerlerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 180 C fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirelim. Fırından çıkan kurabiyelerimizi ilk sıcaklığı çıktıktan sonra servis edelim.

