



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU KURABIYE

1 paket yumuşamış margarin
Yarım çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı çörekotu
1 paket kabartma tozu
1 yumurta akı (sarısı üzerine)
Aldığı kadar un

Margarinin yumuşamasını bekleyecek vaktiniz yoksa kısık ateşte biraz eriterek başlayın, kabartma tozu ve un hariç tüm malzemeleri karıştırın, un ve kabartma tozunu eleyerek karıştırın hamur çok katı değil kulak memesi kıvanından biraz yumuşak olacak şekil verecek kıvamda olması yeterlidir istediğiniz gibi şekil verebilirsiniz ama ben lokmalık olmasını tercih ettim daha hoş oluyor, yumurta sarısının da üzerlerine sürüp 180 derecede yaklaşık 20 dakika kadar pişirip servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.02.2023