



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU TUZLU KURABIYE

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

125 gr. tereyağı
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı mahlep
1/2 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı acı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta akı
1/2 çay bardağı çörek otu
3 su bardağı un
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Derin bir kaba 125 gr. tereyağı koyuyoruz. Üzerine yarım su bardağı sıvıyağ, bir adet yumurta akı, bir tatlı kaşığı sirke, bir tatlı kaşığı mahlep, yarım çay bardağı toz şeker, bir tatlı kaşığı tuz, bir çay kaşığı kırmızı toz biber ve yarım çay bardağı çörek otu ekliyoruz. Tüm malzemeyi elimizle iyice karıştırıyoruz. Daha sonra bir paket kabartma tozu ve azar azar üç su bardağı un ekliyoruz. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz hamuru yaklaşık 20 dakika dinlendiriyoruz. Ardından hamurdan minik parçalar alıp elimizle yuvarlıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine diziyoruz. Fırın tepsisine dizdiğimiz çörek otlu tuzlu kurabiyelerin üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişiriyoruz.

