



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU KURABIYE

500 gram un
1 yemek kaşığı çörekotu
1 yemek kaşığı tuz
200 gram tereyağı (soğuk)
1 çay kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
1 yemek kaşığı susam - çörekotu

Unu geniş bir kaba eleyin. Soğuk tereyağını ellerinizle ufalayarak una yedirin.

Kabartma tozu, çörek otu ve tuzu da ilave edin.

En son yumurtayı da ilave edip nazikçe yoğurun.

Fırını 160 dereceye ayarlayın.

Streç filme sarıp 5-10 dakika bekletin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Buzdolabında dinlenen hamuru avuç içinizde yuvarlayarak tepsiye dizin. Hafifçe üzerine bastırın.

Yumurta sarısı ve susam, çörekotu karışından bir parça sürün ve 10 dakika fazla renk almadan fırından çıkarın.

Not: Fırından çıktığında pişmediğini düşünebilirsiniz ancak içindeki yoğun tereyağı oranıyla dondukça kendini çekecektir.

