



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU KURABIYE

100 gram margarin ya da tereyağı
1 adet yumurta
2,5 su bardağı un
½ çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
½ çay bardağı çörekotu

Margarin, sıvı yağ, yumurta akı, şeker, tuz, çörekotu ve kabartma tozunu yoğuracağımız borcamın içine alalım. Elimizdeki bu malzemeleri krema kıvamına gelene kadar karıştıralım. Unu azar azar ekleyerek elimize yapışmayacak kıvamda bir hamur oluşturalım. Ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yaparak yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizelim üzerine yumurta sarısı sürelim 175 180 derecede önceden ısıtılmış fırınımızda üzerleri kızarana kadar pişirelim.

