



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU TUZLU KURABIYE

125 gr. tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta akı (sarısı üzerine)
1,5 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı dolusu çörek otu
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım paket kabartma tozu
3- 3,5 su bardağı un

Tüm malzemeler derince bir kaptan yoğurulur. Unu kontrol ederek koymakta yarar var. Hamur şekil vermeye uygunsa un eklemeyin.

Misketten biraz daha büyük yuvarlaklar yapıp fırın kağıdına dizilir. Üzerlerine ayırdığımız yumurta sarıları sürülür.

180 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.

Hatta bir tanesinin altına bakıp da kızardığını görünce, fırından çıkarmanın bir işareti olarak algılayabilirsiniz.

