



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU MİNİK KURABIYE

www.sefabdullahusta.com

4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı yoğurt
2 tatlı kaşığı mahlep
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı çörekotu
Ele yapışmayacak kıvamda un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Tereyağı, sıvıyağ, yoğurt, şeker, tuz, mahlep, çörekotu ve kabartma tozunu karıştırıyoruz. Unumuzu yavaş yavaş ele yapışmayacak bir kıvam olana kadar ekleyerek yoğuruyoruz. Hamurunuzdan avuç içi büyüklüğünde parçalar alıyoruz, iki parmak kalınlığında uzunlamasına şerit yapıp bıçak yardımıyla verev olacak şekilde (çok büyük olmasın) kesiyoruz. Hamurumuz bitene kadar bu işlemi tekrarlıyoruz, bütün kurabiyelerimizi yağlı kağıt serili tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Önceden 180 derece ısıttığımız fırında kurabiyelerimizin üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

