



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU KURABIYE

250 gr margarin
1 ay bardağı çörekotu
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı şeker
1 yumurta
1 orba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un

Un ve margarin iyice yoğurup ortası açılır. Çörekotu, sıvıyağ, toz şeker, yumurta beyazı, tuz, sirke ve kabartma tozunu koyup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamuru merdaneyle açıp, İstedİğİnİz şekli verİp yağlanmış tepsiye dizİp, üzerine yumurta sarısı sürün. 175 derecede pişİrin.