



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖREKOTLU KURABIYE

250 gram tereyağ
1 ay bardağı sıvıyağ
1 kařk řeker
1 kařık tuz
3 kařık çörekotu
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
4 su bardağı un

Yağları, tozşeker ve yumurta akı ile elinizle karıştırın. 3 su bardağı unu kabartma tozu, tuz ve çörek otunu ilave edip yoğurmaya başlayın. Merdane ile açıp ufak kalıplarla kesin. tepsiyi yağlayığ,hamurları tepsiye dizip yumurta sarısı sürün.180 derece fırında pişirin.