



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU MAHLEPLİ KURABİYELER

- 1 paket yumuşak margarin
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı çörekotu
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un (4,5-5 su bardağı)
- 1 adet yumurta (sarısı üzerine)

Fırınımı 180 dereceye ayarladım. Bütün malzemeleri karıştırdım, unu azar azar ekleyerek yumuşak ve elime yapışmayan bir hamur hazırladım. 10 dakika dinlendirdikten sonra şekil verdim. Hamuru rulo yaptım, üzerine elimle bastırdım. Yumurta sürüp çatalla çizdim. Verve kesip tepsiye aldığım hamurlarımı altları ve üstleri hafif kızarana kadar pişirdim.

