



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU MİSKET KURABIYE

250 gram tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı çörekotu
2 yemek kaşığı susam
4 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 yumurta
6,5 su bardağı un

Oda sıcaklığındaki tereyağını derin bir karıştırma kabının içine alın.

Üzerine sıvı yağı ve 2 yumurtanın akını ekleyip güzelce karıştırın.

Daha sonra tuzunu, pudra şekerini ve sirkeyi de üzerine ekleyip iyice karıştırın.

Karışımın üzerine yavaş yavaş unu ilave edin.

Üzerine kabartma tozunu da ekledikten sonra güzelce yoğurun.

Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz.

En son üzerine iki yemek kaşığı çörek otu ve susamını da ilave edip iyice karışması için tekrar yoğurun.

Hamurunuzdan misket büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine dizin.

2 yumurtanın sarısını tepsiye dizdiğiniz hamur toplarının üzerine sürüp, önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip hemen servis edebilirsiniz.

Piştirdiğiniz kurabiyeleri, soğuduktan sonra hava almayan kaplara koyup buzluga kaldırabilirsiniz.

Böylece ihtiyacınız olduğu anda buzluktan çıkarıp kendi halinde çözünmesini bekledikten sonra hemen tüketebileceğiniz kurabiyeleriniz de her an hazır.

