



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU SALÇALI KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
2 Çorba Kaşığı salça
2 Çorba Kaşığı yoğurt,
1 Paket kabartma tozu
1 Çorba Kaşığı çörekotu
1 Adet yumurta
5 su bardağı un

Oda sıcaklığında yumuşamış margarin elimizle biraz karıştırıp üzerine salçayı,yumurtayı,yoğurdu koyup karıştırıyoruz.Daha sonra unu, kabartma tozunu ekleyip yoğuruyoruz.Hazırladığımız hamuru tezgaha un serpererek merdaneyle kurşunkalem kalınlığına gele kadar açıyoruz..İstediğiniz şekillerde keserek yağlanmış tepsiye diziyoruz.Üzerine yumurta sarısını sürüp, çörekotu serpiyoruz. 190 derecelik fırında pişiriyoruz.