



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU TOP KURABIYE

250 gram tam buğday unu
120 gram tereyağı
10 gram şeker
7 gram tuz
4 gram yaş maya
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı çörekotu

Unu bir kaba koyun. Ortasını açıp içine şeker, tuz, maya, oda sıcaklığında eritilmiş tereyağı ve sütü koyup yoğurun.

Sonra çörek otunu boşaltıp yoğurmaya devam edin.

Ceviz büyüklüğünden biraz daha küçük parçalar elinize alın yuvarlayın.

Bir kasede yumurtayı çirpin.

Yuvarladığınız kurabiyeleri fırın tepsisine koyduğunuz yağlı kağıdın üzerine tek tek koyun.

Ardından fırça yardımıyla yumurtayı sürün.

170 derecelik fırına verin.

25-30 dakika sonra fırından alın.

