



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEKİKLİ PUL BİBERLİ TUZLU KURABIYE

115 gr oda sıcaklığında margarin  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
Yarım su bardağı yoğurt  
1 yumurta  
1 yumurta akı  
1 paket kabartma tozu  
2 çay kaşığı tuz  
Kekik  
Pulbiber  
4 su bardağı un  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı  
Susam

Bütün malzemeleri karıştırıp yoğurun. Merdane ile açıp kalıpla kesin. Yumurta sarısı sürüp susam serpin. 170 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.

