



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARGARİNSİZ KURABIYE

Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı su
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için
1 yumurta beyazı
Susam

Yumurtanın beyazı bir kaba aktarılır, sarısı karıştırma kabına konur.
Üzerine sıvı yağ, su, sirke, şeker, tuz, kabartma tozu ve alabildiği kadar un konarak sert bir hamur yoğrulur.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır.
Eller yumurta beyazına batırarak hamurlar önce yuvarlanır sonra uzun ve yassı bir biçim verilir.
Kurabiye'nin bir yüzüne yumurta beyazı sürülüp, susama batırılır ve kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.
Bıçağın ucu ile ortalarına boyda boya bir çizik atılır
Bütün kurabiyeler bu şekilde hazırlandıktan sonra, tepsi 170 derece fırına sürülür, pişirilir.

