



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ TUZLU KURABIYE

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı mahlep (isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un (kontrollü ekleyin)
Üzeri için 1 yumurta sarısı
Susam ve çörek otu

Derin bir kaba tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, sirke, tuz, şeker ve mahlebi ekleyip karıştırın. Kabartma tozu ve unu azar azar ekleyerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp istediğiniz şekli verin. Kurabiyeleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkan kurabiyeleri soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

