



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI KURABIYE

Malzeme

- 125 g Sana yağı
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 paket Kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un

Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içine unu, oda sıcaklığında yumuşamış Sana yağını, bir kâseye kırdığınız yumurtayı, yoğurdu, sıvı yağı, kırmızı pul biberi, salçayı, kuru naneyi, tuzu, kabartma tozunu koyup, yoğurunuz.

Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyerek yoğurmaya devam ediniz.

Hamur kıvamına geldikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayınız.

Yuvarlanmış salçalı kurabiyeleri, Sıvı Sana ile yağlanmış fırın tepsisine dizip, Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında, kurabiyelerin üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.