



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALÇALI TUZLU KURABIYE

Hamuru İçin;  
4,5 su bardağı un (500 gr)  
300 gr soğuk tereyağı  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 su bardağı çekirdek içi  
1 su bardağı haşhaş  
Üzeri İçin;  
1 yumurta sarısı  
Çörekotu  
Susam

Unu bir kaba koyun. Üzerine tereyağını ekleyip elinizle karıştırarak iyice kırıntı haline getirin.

Ardından yumurtanın sarısını ve biber salçasını ekleyip kıvam; gelene kadar yoğurun.

Daha sonra streç filme sarıp buzluğa atarak biraz beklettikten sonra hamuru buzluğaktan çıkarıp kalın bir şekilde açın.

Ardından çekirdek içini ve haşhaşı serpip bir kaç kez daha açmaya devam edin.

Sonrasında isteğiniz bir kurabiye kalıbıyla kesip tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısını sürün.

Son olarak susam ve çörek otunu da üzerine serpererek 180 derecede fırına vererek pişirin.

