



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

1,5 tatlı kaşığı Naturelka Pancar Tozu
2 tatlı kaşığı Naturelka Kereviz Tozu
100 gr tereyağı (tercihe göre 100gr margarin)
½ çay bardağı sıvı yağ
¼ çay bardağı sirke
2,5 su bardağı elenmiş un
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Susam (isteğe bağlı)

Un hariç tüm malzemeleri 4'e böldükten sonra her gruba farklı Naturelka sebze tozunu ekleyip karıştırın. Unu eleyerek ekleyin ve hamurunuzu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru, bir merdane ve yağlı kağıt yardımıyla açın. Kurabiye kalıplarıyla istediğiniz şekli vererek, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsinize dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Susam ile süsleyin. Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar (yaklaşık 15-20 dk) pişirin.

