



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ TUZLU KURABIYE

250 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta
Yarım fincan sirke
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
4,5 su bardağı + 1 yemek kaşığı un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam
Çörekotu

Yumurtalardan birinin sarısını beyazından ayırıp kurabiyelerin üzerine sürmek için kenara alın.

Tereyağı, sıvı yağ, sirke, yumurta, tuz ve şekeri yoğurma kabında karıştırın.

İçine unu ve kabartma tozunu ilave edin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Kurabiyeleri dilediğiniz gibi yoğurup ayırdığınız yumurta sarısını üstlerine sürün.

Susam ve çörek otunu kurabiyelerin üzerine serpin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Tepsiyi fırına verip kurabiyelerin üstleri kızarana kadar pişirin.

İlinca servis edin.

