



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ TUZLU KURABIYE

3-4 bardak un
250 gram tereyağı
2 yumurta
2 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1,5 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
50 gram çörekotu
1 tane yumurta beyazı

Oda sıcaklığında olan tereyağını bir kaba koyun. Üzerine yumurtalarınızı kırın ve 1 çay kaşığı zeytinyağı dökerek karıştırın. İyice karıştırdıktan sonra 2 yemek kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı tuz, bir buçuk yemek kaşığı şeker ve kabartma tozunu ilave edin ve tekrar karıştırın. Ardından ununuzu ilave edin ve kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamurunuzu ceviz büyüklüğünde koparıp ve ince uzun bir rulo gibi uzatın. Ardından 3-4 parmağınız kadar büyüklükte kesip tepsiye dizin. Yumurta beyazını üzerine sürün ve çörekotunu ilave edin. 180 derecelik fırında kızarana kadar 10-12 dakika arasında pişirin.

