



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SİRKELİ TUZLU KURABIYE

125 gram margarin
1 yumurta akı
1 ay bardağı sıvı yağı
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı mahlep
3 su bardağından biraz az un
Üzerine
Ayırdığımız yumurta sarısı
Çörekotu
Susam
Haşhaş

Yoğurma kabına un dışındaki malzemeleri ekleyip karıştıralım. Üzerine unu azar azar ekleyip yumuşak ele yapışmayan bir hamur hazırlayalım. İstedığımız şekli verelim. Ardından yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp kurdanla çizikler attıktan sonra çörekotu, susam, haşhaş serpelim. 180 derece ısınmış fırında kontrollü pişirelim.