



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ TUZLU KURABIYE

1 paket yumuşak margarin
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı sirke
1 kahve fincanı pudra şekeri
2 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
Yeterince un ve susam

Malzemeler karıştırılarak ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar hamur yoğurma işlemine devam edilir ve yumurta sarısı ilave edilir. İstenilen şekil verilerek (Simit, Örgü vs.) önce yumurta akına sonra susama batırılarak yağlanmış tepsiye dizilir. 175 derecede hazır bulunan fırında pişirilir.