



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU KURABIYE

<https://www.aytac.com.tr>

175 g [?] 1-1,5 su bardağı un  
100 g AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK  
Bir tutam tuz  
10 ml [?] 2 tatlı kaşığı acılı baharat karışımı  
75 g [?] 6 yemek kaşığı küp halinde doğranmış tereyağı  
5 ml [?] 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış taze kişniş  
1 adet çırpılmış yumurta  
Süslemesi için;  
Çırpılmış yumurta  
Çörekotu  
Acılı baharat karışımı

- 1 Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Unu, tuzu ve acılı baharat karışımını bir kaseye koyun.
- 2 Tereyağını ekleyip parmak uçlarınızla karışım ince ekmek kırıntılarını andırana kadar ovun. Kişnişi ve yumurtayı ekleyin; yumuşak bir hamur haline gelene kadar karıştırın.
- 3 AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK [?]ları doğrayın ve hamura ekleyin. Hamuru hafifçe unlu bir yüzeye koyun ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar, dikkatlice yoğurun.
- 4 Hamurdan parçalar kopartarak arzu ettiğiniz biçimde şekil verin.
- 5 Üzerine az miktarda çırpılmış yumurta sürün.
- 6 Yapışmaz fırın tepsilerine yaklaşık 12 adet olacak şekilde yerleştirin; kurabiyelerin her yeri hafifçe altın sarısı rengini alana kadar pişirin.
- 7 Fırından çıkarın ve bir palet bıçağı kullanarak bir tel ızgaranın üzerine aktarın.
- 8 Az bir miktar acılı baharat karışımını bir tabağa koyun ve kuru bir hamur fırçası kullanarak her kurabiyeyi az bir miktar çeşnili karışımın üstüne sürün.
- 9 Servis yapmadan önce soğumaya bırakın.

