



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI ÇÖREKOTLU TUZLU KURABIYE

1 adet Yumurta
1 tatlı kaşığı Toz Şeker
1 su bardağı Süt
1 su bardağı erimiş Margarin
Yarım su bardağı Mısırözü Yağ
Yarım su bardağı Kaşar rendesi
1 paket Kabartma Tozu
1 çay kaşığı Tuz
Alabildiği kadar Un
Üzeri için;
Çörekotu veya Susam

Kaşar peyniri rendesi dışındaki tüm malzemeler kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Son olarak kaşar peyniri rendesini ekleyin ve 15 dk. kadar hamuru dinlenmeye bırakın. Unlanmış tezgahın üzerinde bezelere ayrılan hamurları merdaneyle açın. Açtığınız hamurları rulo şeklinde sarıp gül böreği şeklinde dolandırın. Kurabiyelerin üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Fırını 185 derecelik ısıya getirin. Kurabiyelerin üzerileri kızarıncaya kadar pişirin.

