



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI TUZLU KURABIYE

1 paket eritilmiş tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
2 yumurta (sarıları ayrılacak)
4 yemek kaşığı çörek otu
2 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı pudra şekeri
2 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un (yaklaşık 6 bardak)

Önce tereyağını eritip soğutuyoruz. Daha sonra sıvı yağı, yumurta akları, çörek otu, kabartma tozu, pudra şekeri ve tuzu ilave ederek karıştırıyoruz. Azar azar un ekleyerek kulak memesi kıvamında hamur yoğuruyoruz. Fındık büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlıyoruz. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

