



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI ÇITIR KURABIYE

<https://www.kumtel.com>

1 su bardağı , yumuşatılmış tereyağı

½ bardak şeker

½ çay kaşığı koşer tuzu

2 fincan çok amaçlı un

Bir kasede, kremai tereyağı, tuz ve şekerini kabarcana kadar çırpın.

Yavaş yavaş un ekleyerek çırpıma devam edin.

Hamuru yağlanmamış metal bir fırın tepsisine bastırın.

Hamurun her yerini çatalla delin.

Önceden ısıtılmış airfryerda 20-30 dakika açık altın rengi olana kadar pişirin.

Pişirmenin yarısında kontrol edin ve üst kısmı çabuk kızarmışsa çok amaçlı pişirme kağıdı ile kaplayın. Hala sıcakken çubuklar veya üçgenler halinde kesin.

