



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇITIR KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak nişasta
- 1 Adet 2 yumurta
- 2 Tatlı Kaşığı sirke
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Kahve Fincanı sıvı yağ

Margarin, yumurta, sıvı yağ ve nişasta yoğurulur. Kabartma tozu ve un ilave edilir ardından sirke ve tuz eklenip yoğurulur. Hamur çok katı olmamalıdır. Şekil verilip 1 yumurta sarısı üzerlerine sürülür. Susamlanıp önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dk. pişirilir.
