



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇÖREKOTLU KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı sirke
Yarım çay bardağı çörekotu
Un

Tüm malzemeleri karıştırın. Ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Hamura istediğiniz gibi şekil verin. Yumurta sarısı sürerek 180 derecede pişirin.

