



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇÖREKOTLU KURABIYE

250 gram tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı sirke
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
2 tatlı kaşığı susam
2 tatlı kaşığı çörekotu
2 yumurta sarısı

Başlangıçta 2-3 bardak unu derin bir kaba eleyin. Unun ortasına elimizle bir çukur açın. Yumurta, susam ve çörek otu harici tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun. Hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar azar azar un eklemeye devam edin.

Hamurdan parçalar koparıp elinizde ince uzun rulo şekline getirin. Daha sonra sağ ucu sol ucun içinden geçirerek yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin.

Üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp, susam ve çörek otu serpin. 180 derecede önceden ısıttığınız fırına koyarak üzerileri kızarana kadar pişirin.

