



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU KURABIYE

125 gr tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

1 su bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı yoğurt

1 yumurta akı (sarısı üzeri için)

1 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı mahlep

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Çörekotu, mavi haşhaş

Geniş bir kaba sıvıyağ, tereyağı, yumurtayı alın ve karıştırın.

Ardından şeker, tuz ve mahlebi ekleyip karıştırmaya devam edin.

En son elekten geçirilmiş un ve kabartma tozunu ekleyip hamurunuzu güzelce yoğurun.

Tuzlu kurabiye hamurunu toparlanana kadar parmak uçlarınızla güzelce yoğurun.

Hamurunuzu eşit bezelere bölün ve tuzlu kurabiyenize istediğiniz şekli verin.

Hazırladığınız kurabiyeleri yağlı kağıtla kaplı tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürdüğünüz tuzlu kurabiyelere çörek otu veya mavi haşhaş serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak kurabiyeleri, soğumaları için ızgara telinin üzerinde bekletiyoruz.

Kurabiyeler soğuttuktan sonra geniş bir tabağa alın.

