



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

125 gram tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Yumuşamış tereyağını yoğurma kabına alın.
Un hariç diğer malzemeleri ekleyip karıştırın.
Unu karışıma eklemekten önce eleyin.
Ardından azar azar ilave edip yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edin.
Hazırladığınız hamuru iki yağlı kağıt arasına alın.
Merdane ile yarım santim kalınlığında açın.
İstedığınız şekilli kurabiye kalıbıyla veya elinizde şekiller verin.
Yağlı kağıt serili tepsiye kurabiyeleri dizin.
Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam serpin.
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20-25 dakika kızarana kadar pişirin.

