



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU KURABIYE

1 paket oda sıcaklığında margarin veya tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı Üzüm sirkesi
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam
Çörekotu

Yoğuracağımız kaba margarini, sıvı yağı, tuzu, sirkeyi ve kabartma tozunu ilave edip iyice karıştırın. Üzerine azar azar ilave ettiğimiz unu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun hamurdan Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartalım. Elimizde istediğimiz şekli verdiğimiz kurabiyelerimize yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpelim. Önceden ısıttığımız 180 derece fırında 25-30 dakika üzerleri kızarana kadar pişirelim.

