



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

Yarım paket margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı sirke
Un

Oda sıcaklığında margarin, yumurtanın beyazı ve un hariç diğeri bütün malzemeleri yoğurma kabına alın. Unu da azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde ettiğinizde istediğiniz şekli verip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Yumurtanın sarısını da üzerlerine sürdükten sonra çörek otuyla süsleyin. 170 derecede önceden ısıttığınız fırında pişirin.

