



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

1 ay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
125 gr tereyağı veya margarin
Yarım ay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine sürülecek)
1 yemek kaşığı şeker
zeri için:
Susam
Yumurta sarısı
Çörekotu

Yumuşamış tereyağı veya margarini yoğurma kabına alın un hariç diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Elenmiş unu da azar azar ilave edip yumuşak ele yapışmayan hamur elde edin. Hazırladığınız hamuru iki yağlı kağıt arasına alıp merdane ile yarım santim kalınlığında aın istediğiniz şekilli kurabiye kalıbıyla veya elinizde şekiller verin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpin. 180 derece fırında 20-25 dakika kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "gl" tarafından gönderildi. 12.02.2024