



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABİYELER

250 gram margarin
2 adet yumurta (birinin sarısını ayırın)
4 çorba kaşığı yoğurt
4,5 su bardağı un
Bir tutam tuz
Üzerine:
Susam, çörekotu, haşhaş tohumu

Oda sıcaklığındaki margarin, yumurta, yoğurt, un ve tuzu bir kaseye alıp iyice yoğurun. Yarım saat dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. İki elinizin arasında incelterek uzun şeritler yapın. Şeritlerin bir kısmının iki ucunu birleştirerek simit, bir kısmını da saç örgüsü şeklinde örün. Üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürüp susam, çörek otu ve haşhaş tohumu serpin. Yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

