



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU KURABIYE

4,5 su bardağı un  
250 gram oda sıcaklığında tereyağı  
4 çorba kaşığı yoğurt  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
1 kahve fincanı elma sirkesi  
1 tatlı kaşığı mahlep  
3 tatlı kaşığı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı kurutulmuş fesleğen  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı

Un hariç tüm malzemeyi geniş bir kapta karıştırın. Elenmiş un ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru yarım cm kalınlığında açıp, kalıpla kesin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. İp geçireceğiniz kısımlara bıçakla derin çizikler atın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzerleri kızarana dek pişirin. Çizik attığınız kısımlardan kurdele geçirip, ılık veya soğuk olarak servis yapın.

