



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

2 yumurta (sarısı üzerine)
1 paket margarin (250 gr)
2 ay bardağı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı şeker
2 ay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı sirke
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Susam
Çörekotu
Yumurta sarısı

Uygun bir yoğurma kabı içerisine un hariç yumuşamış tereyağı ve hamur için kullanacağımız tüm malzemelerimizi sırayla ekliyoruz ve kaşık yardımı ile güzel bir şekilde karıştırıyoruz. Daha sonra unu yavaş yavaş, kontrollü bir şekilde ekleyerek kulak memesi kıvamında, ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. İstedğimiz kıvamı alan hamurumuzdan mandalina büyüklüğünde parçalar alıp ileri geri yuvarlayıp büyük fitiller yapıyoruz. Rulo şeklini alan hamurumuzun üzerine elimizle yavaşça bastırarak düzleştiriyoruz ve bıçakla hafif yan yani verev şeklinde kesiyoruz. Tüm hamurumuz bitene kadar bu işleme devam ediyoruz. Şekillendirdiğimiz kurabiyelerimizi pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine aralıklı olarak dizerek üzerine yumurta sarısını sürüp, susam ve çörek otu karışımından serpiyoruz. Önceden ısıttığımız 170 °C fırında yaklaşık 20 dakika kontrollü pişiriyoruz.

