



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

75 gram tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta sarısını ayırın
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığının yarısı tuz
1/5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 çay kaşığı sirke
Çörekotu

Bir kap içerisinde önce unu, tereyağını ve sıvıyağı koyup karıştırın. Ardından sirke ve diğer kalan malzemeleri ekleyin yoğurun.

Kulak memesi kıvamına gelen hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara bölün. Elinizde uzunlamasına yuvarlatın ve kurdele yapın.

Akabinde kenara ayırdığınız yumurta sarısının fırça yardımıyla üzerine sürün. Çörek otu serpiştirip 180 derece ısıtılmış fırına verin. İstenen kızarıklığa göre 30 dakika pişirin.

