



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

250 gram margarin veya tereyağı (oda sıcaklığında)

2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı sirke

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

3,5 su bardağı un

Üzeri için;

1 adet yumurta sarısı

Susam

Çörekotu

Bayatlamayan tuzlu kurabiyeler için öncelikle oda sıcaklığındaki margarin veya tereyağı, sıvı yağ, sirke, toz şeker, tuz, un ve kabartma tozunu ekleyerek hamurumuzu yoğurmaya başlayalım.

Yavaş yavaş unu ilave ederek, hamurumuz kıvam alınca kadar yoğurmaya devam edelim.

Hamurumuz toparlandıktan sonra ufak parçalar kopartalım ve un serptiğimiz tezgahta ince uzun rulo şeklinde açalım.

Daha sonra kurabiyemizi şekillendirelim. Bu aşamada benim gibi kelebek şeklini verebileceğiniz gibi farklı şekillerde de yapabilirsiniz.

Şekillendirdiğimiz kurabiyeleri pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine aralıklı olacak şekilde dizelim.

Üzerlerine yumurta sarısı sürerek susam ve çörek otu serpiştirelim.

Önceden 190 °C'ye ısıttığımız fırında kurabiyelerimizi 25 dakika pişirelim.

Altı üstü güzelce kızaran kurabiyelerimiz oda sıcaklığına geldikten sonra servis edelim.

