



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 4 kahve fincanı margarin
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1,5 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 yumurta
- 1 kase susam
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Margarin, sıvıyağ, yoğurt, tuz, toz şeker ve yumurta sarılarını derin bir kaptaki karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamurun kıvamı çiklet gibi esnek olana dek yoğurun. Hazırladığınız hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Baş parmandan kalın rulolar yapın. Ruloları baş parmak uzunluğunda parçalara kesin. Ayırdığınız yumurta aklarını bir kaptaki çırpın. Kestiğiniz hamur parçalarını önce yumurta akına sonra susama batırın. Yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeleri dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 30-35 dk. pişirin.