TUZLU KURABİYE

Malzeme
- 2 adet yumurta
- Yarım paket Sana
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- Yarım çay bardağı sirke
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- Üzeri İçin:
- 2 yemek kaşığı susam
- 2 yemek kaşığı çörek otu

Hazırlanışı
Yumurtalardan birinin beyazını ayrı bir kâseye ayırınız.
Sana'yı oda sıcaklığında bekletip, yumuşatınız.
Derin bir kâse içerisine az bir un koyup, yumuşamış Sana'yı, ayçiçek yağını, sirkeyi, tuzu ve kabartma tozunu koyup karıştırınız.
Hamur kıvamına gelinceye kadar un ilave edip, yoğurunuz.
Yoğrulmuş hamuru 5 dakika dinlendiriniz.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yoğurunuz.
Avuç içi ile veya tezgâh üzerinde yuvarlayarak şerit şeklinde açıp, her iki ucunu birleştiriniz. (simit gibi) Yayvan bir tabakta susam ve çörek otunu karıştırınız.
Halka şeklindeki hamurların bir tarafını önce yumurta beyazına daha sonra susam?çörek otu karışımına bulayıp, Sana ile yağlanmış tepsiye diziniz.
Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişiriniz.

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021