



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket margarin(eritilmeyecek)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 yumurta
- 1 su bardağının altından iki parmak limon suyu (üstü su ile doldurulacak)
- Alabildiđi kadar un

Sıvı yağı, margarini, limon suyunu, iki yumurtanın beyazını, kabartma tozunu, tuzu, şekerini unla beraber karıştırın kulak memesi yumuşaklığı kıvamında hamur elde edin. Hamura istediğiniz şekli verin (yuvarlak,örgü şekli vb...) İki yumurtanın sarısını da üzerine sürün. İsterseniz üzerine susam ve çörek otu serpebilirsiniz. Fırında 180 dereceye koyun. Kızarıncaya çıkarın.

[ML® Üzümlü Kurabiye için tıklayın](#)