



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TUZLU KURABIYE

- 1 ay Bardađı zeri için: susam, rekotu
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 0,5 Damla yarım limon suyu
- 1 Adet yumurta akı içine sarısı zerin
- 1 Tutam tuz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 ay Bardağı sana zeytintağı
- 1 Paket Sana Hamurışı

Tüm malzemeyi karıştıрма kabına alın ve iyice karıştırm. Aldığı kadar unu yavaş yavaş ekleyin ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Yaptığınız hamurdan cevizden küçük parçalar kopartın, ince çubuk olacak biçimde yuvarlayın ve ister 8 şekli verin, isterseniz çubuğu ikiye katlayıp saç örgüsü gibi burgu yapın. Kurabiyeleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün, çörekotu serpin ve 170 dereceli fırında kızarana kadar pişirin.