



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TUZLU KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 ay Bardağı sıvıyağ
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 ay Bardağı limon suyu
- 1 ay Kaşığı tuz
- 2 Adet yumurtanın beyazı (sarısı üzerine)
- 1 Aldığı kadar un

Sana Hamurışı oda sıcaklığında olacak, tüm malzemeleri oda sıcaklığında yoğurun kulak memesi kıvamında olacak. Elinizde ince rulolar halinde şekiller verin. Üzerine ayırdığınız yumurtanın sarısını sürün ve susam serpin.