TUZLU KURABİYE

Malzemeler
1/2 limon suyu
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket tereyağı (250gr)
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta akı (sarısı üzerine sürülecek)
aldığı kadar un
Çörek otu

Bir kabın içinde bütün malzemeler karıştırılır. Azar azar un eklenir. Yumuşak bir hamur elde edilir. Elde ettiğiniz hamurdan cevizden küçük parçalar koparılıp elimizde çubuk haline getirilir. Hamura "8" şekli verilerek yağlı kağıt serili tepsiye dizilir. Aynı hamurdan kalıplarla da ya-pılabilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek çörek otu serpilir. Üzeri kızarmcaya kadar orta hararetli fırında pişirilir.

ML® Tabak Kurabiyesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9465 • adı:Tuzlu kurabiye • gönderen:durbaba • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:03