



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURABIYE

- 1 ay bardađı susam
- 1 ay bardađı çörekotu
- 3 orba kaşığı ince rendelenmiş peynir
- 1 orba kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı sirke
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 2.5 su bardađı un
- 1 su bardađı su
- 4 orba kaşığı tereyağı

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, peynir, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiř hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Öncelikle yumurtanın sarısını sürüp daha sonra susama bulayıp, tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika kızarıncaya kadar pişirin.

