



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KURU PASTA

1 paket oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı yoğurt
5 yemek kaşığı toz şeker
4 çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
Arzuya göre 1 yemek kaşığı, pul biber,
1 yemek kaşığı kekik
Yumurta sarısı
Çörekotu ve susam

Hamuru hazırlamak için oda sıcaklığındaki margarini, 1 çay bardağı sıvı yağı, 1 çay bardağı yoğurdu, 5 yemek kaşığı toz şekeri, 4 çay kaşığı tuzu ve 3 su bardağı elenmiş unu derin bir kaba alarak yoğurun ve yumuşak, ele yapışmayan elastik bir hamur elde edin. İsterseniz benim yaptığım şekilde hamuru üç parçaya bölün, bir parçasına 1 yemek kaşığı pul biber, diğer parçasına da bir yemek kaşığı kekik ekleyerek yoğurun. Diğer parça sade kalsın. Böylece biberli, kekikli ve sade olmak üzere üç çeşit kuru pastanız olur. İsterseniz de hepsini sade yapın, siz bilirsiniz. Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın. Hamurları çok ince olmayacak şekilde merdane ile açarak dilediğiniz şekilde bir kalıpla keserek şekil verin. Kurabiyeleri yağlanmış tepsiye dizerek üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam serpin. Fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Çok fazla pişmesin, 15-20 dakika yeterli. Sürekli kontrol edin yanmamaları için. İnce olduklarından çabuk pişerler.

[ML® Rozet için tıklayın](#)