



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU PASTANE KURABIYESİ

<https://www.elele.com.tr>

250 g tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un
Üzeri için:
2 yumurtanın sarısı
Susam
Çörekotu
Ay çekirdeği içi

Un hariç gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir yoğurma kabında harmanlayın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde azar azar unu ilave edip yoğurun. Hamurdan cevizden daha küçük olacak şekilde parçalar kopartıp şekil verin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Bir kısmına susam, bir kısmına çörek otu kalanına ise ay çekirdeği içi serpip Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirip servis yapın.

