



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZAHTERLİ KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
0,5 Su Bardağı yoğurt
2 Çorba Kaşığı sirke
1 Paket kabartma tozu
2 Çorba Kaşığı zahter
4 Su Bardağı un
1 Adet Yumurtanın sarısı
0,5 Su Bardağı ayçiçeği yağı
1 Çay Kaşığı tuz

Elenmiş un, kabartma tozu, tuz ve zahteri bir kapta harmanlayın. Ayçiçeği yağı, sirke, margarin ve yoğurdu ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp buzdolabında 1 saat bekletin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Un serpilmiş tezgahın üzerinde açarak beş santim uzunluğunda, yarım santim genişliğinde hamurlar elde edin. İki hamuru burğu şeklinde birleştirin. Hamurlar bitene kadar işlemi tekrarlayın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Dilerseniz çörekotu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Servis yapın.