ÇÖREK OTLU TUZLU KURABİYE

Malzemeler

- 250 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)

- 1 su bardağı sıvı yağ

- 1 tatlı kaşığı tuz

- 2 yemek kaşığı çörek otu

- 1/2 çay bardağı şeker (küçük çay bardakları ile)

- 1 paket kabartma tozu

- 1 adet yumurta (beyazı içine, sarısı dışına)

- Aldığı kadar un

Yapılışı

1. Un ve kabartma tozu hariç tüm malzemeleri bir kaba alın. Elinizle biraz karıştırdıktan sonra unu ve kabartma tozunu da ilave edin. Özlü bir hamur elde edene kadar yoğurun.

2. Hamurdan parçalar alarak oval şekiller verin, yağlı kağıt serilmiştepsiye dizin.

3. Üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış180 dereceli fırında kızarana kadar pişirin

\*

Pastane kurabiyesi gibi tadı. Herkese tavsiye ederim. :)