

## Acili Kurabiye

### Malzemeler

1 yumurta

250 g margarin

2 cay kasigi tuz

1,5 tatli kasigi pul biber

4,5 su bardagi un

1 poset Hamur Kabartma Tozu

Uzeri icin;

1 yumurta sarisi

Corek otu veya susam

### Yapilisi

Yumurta, margarin, tuz, pul biber, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin.

Uzerini kapatip 25 dakika dinlendirin.

1 cm kalinliginda acip kurabiye kaliplariyla dilediginiz sekillerde yaparak firin tepsisine siralayip yumurta sarisi surun ve pisirin.