

## Anasonlu Kurabiye

### Malzemeler

3 adet yumurta  
1 kahve fincani sivi yag  
250 gram margarin (oda sicakliginda yumusatilmis)  
3 kahve fincani toz seker  
1 paket kabartma tozu  
1 yemek kasigi anason  
Alabildigi kadar un  
Ustune surmek icin:  
1 adet yumurta sarisi

### Yapilisi

Ilk olarak kabin icine yumusamis margarin, sivi yag, yumurta, seker ve yarim bardak su koyayim.

Arzu ederseniz anasonu hamura karistirabilirsiniz.

Kabartma tozu ve unu yavas yavas ilave edip yumusak bir hamur elde edelim.

30 dakika dinlendirdiginiz hamurdan parcalar koparip avuc iciniz de inceltelim.

Istediginiz sekli verip firin tepsisine dizelim.

Ustune yumurtanin akini surup anasonla susleyelim.

170 derecelik firinda 15 dakika pisirelim.

ellerimize saglik