

Baharatli Kurabiye

Malzemeler

125 gr tereyagi
1 su bardagi siviya
1/2 cay bardagi sirke
1,5 yemek kasigi toz seker
1 tatli kasigi corekotu
1 tatli kasigi kirmizi pul biber
1 tatli kasigi mahlep
1 tatli kasigi tuz
1 paket kabartma tozu
1 yumurta (beyazi icerisine, sarisi ustune)
aldigi kadar un (kulak memesi kivaminda bir hamur olacak)
Uzeri icin susam

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyagi tum malzemelerle karistiriyoruz ve hamurumuzu olusturuyoruz. Istedigimiz gibi sekil verip tepsiye diziyoruz. Uzerine yumurta sarisi surup susam dokuyoruz ve 180 derecede kizarana kadar pisiriyoruz. Tekrar afiyet olsun..