

Baharatli Kurabiye

Malzemeler

125 gr tereyagi veya margarin (erimis, sogumus)

1 cay bardagi ilik su

1 cay bardagi zeytinyagi

1 paket kabartma tozu

1 yemek kasigi kekik (silme)

1 yemek kasigi pul biber (silme)

1 yemek kasigi corekotu (silme)

Tuz

Aldigi kadar un (ben 3 bardaktan biraz fazla kullandim)

Yapilisi

Malzemeleri bir kaba alalim, kulak memesi kivaminda bir hamur yogrulur. Un miktarini yazdim ama yinede malzeme farklilik olabilir, kontrol ederek eklemek lazim. Hamur 10-15 dakika kadar dinlendirilir. Oklava veya merdane yardimiyla tezgahta acilir (ince acin piserken bayagi kabariyor) . Kaliplarla kesilir. Tepsiye yerlestirelim Onceden isitilmis firinda 180-190 derecede pisirilir.
ellerimize saglik:)