

Citir Tuzlu Kurabiyeler

Malzemeler

1 corba kasigi limon
1 corba kasigi sirke
1 paket kabartma tozu
1 yumurtanin sarisi
125 gr margarin (oda sicakliginda)
3 corba kasigi pudra sekeri veya toz seker
1 tatli kasigi tuz
1,5 cay bardagi sivi yag
4,5 su bardagi un (ihtiyaca gore fazla yada az kullanabilirsiniz)
Uzeri icin;
Yumurtanin beyazi
Susam

Yapilisi

Margarini,sivi yagi,yumurtanin sarisini,sirkeyi,limonu,toz sekeri, hepsini karistirin. Unu yavas yavas ilave edip hamurunuzu yogurun.Hamurunuz kulak memesi yumusakligindan biraz daha sert olsun. Dilediginiz sekilde sekil verin.Susam yapacaginiz yeri yumurtanin beyazina batirip cikarin.Sonra susama bulayin ve yaglanmis firin tepsisine yerlestirin. 180 derece firinda pisirin.Kurabiyelerin uzeri kizarinca firindan alin. Afiyet Olsun.