

Corek Otlu Biberli Kurabiye

Malzemeler

2 yumurta

1 su b. sivi yag

Yarim cay b. sirke

1 adet kabartma tozu

2 cay k. tuz

Alabildigi kadar un

1 tatli k. toz kirmizi biber

2 corba k. corek otu

Yapilisi

Yogurma kabina un ve kabartma tozu haric diger malzemeleri alip yogurun. Kabartma tozu ve unu yavas yavas ekleyip yogurmaya devam edin. Hamuru buzdolabinda 15-20 dk. dinlendirin. Hamura dilediginiz gibi sekil verin. Yagli kagit serili firin tepsisine dizin. Uzerine yumurta sarisi surun. 175 derecede pisirin.