

Corek Otlı Kitir Kurabiye

Malzemeler

1 cay bardagi siviyağ
250 gr margarin(yumusamis)
5 su bardagi un
3 yemek kasigi corek otu
3 yemek kasigi toz seker
1,5 tatli kasigi tuz
1 paket kabartma tozu
Uzeri icin;
Yumurta sarisi

Yapilisi

Ici icin gerekli tum malzemeyi derin bir kaba koyup yogurun.Yumurta konulmayacak,uzerine surucez.Iyice yogurdugunuz hamurdan parcalar koparip rulo yapin ve un kurabiyesi gibi verev kesin.Kucuk kucuk kesin cunku kabartmatozu sayesinde kabariyorlar.Hamurlari kestikten sonra yagli kagit serilmis tepsinize dizin.Yumurta sarisini kurabiyelerin ustune surup onceden isitilmis firinda pisirin