

Corek Otlu Kurabiye

Malzemeler

250 gr margarin
Yarım cay bardagi siviyağ
2 yemek kasigi sirke
2 cay kasigi toz seker
2 cay kasigi tuz
2 cay kasigi mahlep
1 yumurta
1 kabartmatozu
3 yemek kasigi icine konulacak corekotu
Aldigi kadar un

Yapilisi

Tum malzemeyi katip yumusak bir hamur elde edin.Corek otunu hamurun icine katin.Sonra findik buyuklugunde parcalari yuvarlayip tepsiye dizin.200 derecede uzeri kizarana kadar pisirin 20 dk da piser. Kurabiyeleri kucuk kucuk yaptigimizda daha kitir kitir oluyor tavsiye ederim :)