

Corek Otlu Mini Kurabiye

Malzemeler

150 gram tereyag ya da margarin
1 su bardagi zeytinyag ya da aycicegi yagi
1 cay bardagi toz seker
Yarim cay bardagi corek otu
1 yumurta (beyazi icine sarisi disina)
1 tatli kasigi mahlep
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi tatli kirmizi pul biber
1 paket kabartma tozu
4 - 4 bucuk su bardagi un(yaklasik)

Yapilisi

Oda isisinda iyice yumusamis olan margarini, zeytinyagini, sekeri yumurtayi karistiralim.Corek otunu, mahlebi, biberi ekleyelim.Unun bir kismini , kabartma tozunu, ve tuzu ilave edip karistiralim.Ele ve kaba yapismayan kivamli bir hamur olana kadar gerektikce un ilave etmeye devam edelim.Yagli kagit serdigimiz tepsimize kucuk misketler gibi yuvarlayalim.Ayirdigimiz yumurtayi uzerlerine surelim ve 170 derecelik firinimizda kizarana kadar iyice pisirelim.
AFIYET OLSUN :)