

Corekotlu Biskuvi

Malzemeler

- 1 paket margarin (250 gr) (oda sicakliginda yumusatilmis)
- 1 cay bardagi sivi yag
- 2 yumurta sarisi (Aklari uzerine surulecek)
- Yarim cay bardagi sirke
- 1 Turk kahvesi fincani corek otu
- 1 tatli kasigi tuz
- 1 cay kasigi seker
- 3,5 - 4 su bardagi un

Yapilisi

Butun malzemeler karistirilarak (yumurta aklari haric) iyice yogrulur. Daha sonra merdane ile 1 cm kalinliginda acilarak istenilen kaliplarla sekil verilir. Firin tepsisine dizilerek (tepsi yaglanmayacak), uzerine yumurta aki surulur. 180 derece firinda uzeri kizarana kadar pisirilir.

Afiyet Olsun:)