

Corekotlu Salcali Kurabiye

Malzemeler

250 gram margarin (oda sicakliginda yumusamis)

1 yemek kasigi domates salcasi

2 adet yumurta

1 tatli kasigi tuz

1 cay kasigi toz seker

2 cay kasigi tatli toz kirmizi biber

Aldigi kadar un

Uzeri Icin;

2 yemek kasigi corekotu

Yapilisi

Ilk olarak derin bir yogurma kabinin icinde yumusamis margarin, domates salcasi, tatli toz biber, tuz, toz seker ve yumurtayi elimizle iyice karistiralim.

Diger yandan unu azar azar ve yavas yavas bu karisimin icine katalim ve yogurmaya devam edelim.

Kulak memesi yumusakliginda hazirladigimiz hamuru en az 30 dakika dinlenmeye birakalim. Sonra da hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar kopararak elimizle ya da kalipla istedigimiz sekli verelim.

Diger yandan da yumusamis margarinle yagladigimiz tepsiye salcali kurabiyeleri aralikli olarak dizelim.

Uzerine corekotunu serpip, 175 dereceye ayarli orta isili firinda en az 30 dakika pisirelim.

Tepsiyi firindan alip, soguduktan sonra, kurabiyeleri servise sunalim.
ellerimize saglik