

Gevrek Tuzlu Kurabiye

Malzemeler

200 gr margarin
Yarım cay bardagi siviyağ
1 cay bardagi yogurt
1 yumurta(aki icine konulacak,sarisi uzerine surulecek)
1 yemek kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi mahlep
1 paket kabartma tozu
1 yemek kasigi sirke
Yarım yemek kasigi nisasta
Alabildigi kadar un(5-6 bardak kadar)

Yapilisi

Oda sicakligindaki margarini karistirma kabina aliin. Uzerine yumurta aki, zeytinyagi, seker ve tuzu ilave ederek karistirin. Yogurt ,sirke, mahlep ve kabartma tozunu da ilave edin. En son aldigi kadar un ekleyerek, kulak memesi yumusakliginda hamur yogurun. Yogurdugunuz hamuru 10 dakika kadar dinlendirin.

Hamurdan buyuk parcalar alarak merdane ile cok ince olmayacak sekilde acin ve bicakla 1,5 santim araliklarla serit halinde kesin. Boyunu istediginiz uzunlukta kesebilirsiniz.Daha sonra seritleri once yumurta sarisina sonra susama batirin.Gerci bu sekilde yapinca 2-3 yumurta sarisi daha kirmaniz gerekebilir.Yada bu kadar susamli olmasini istemiyorsaniz seritlerin uzerine yumurta sarisini bir firca ile surup uzerine susam serpebilirsiniz.Yagli kagit serili firin tepsisine dizin.170 dereceye isinmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin.