

Hashasli Kurabiye

Malzemeler

125 gr. tereyag
yarim cay bardagi sivi yag
1 adet yumurta sarisi
1 corba kasigi sirke
1 corba kasigi su
1 corba kasigi toz seker
1 corba kasigi hashas
1 cay kasigi kabartma tozu
1 cay kasigi tuz
1 cay kasigi silme aci pul biber
2 cay kasigi kuru kekik
yarim cay kasigi kimyon
2,5 su bardagi un

Yapilisi

lyice yumusamis tereyag, sivi yag, yumurta sarisi, sirke ve su karistirilir, sonra seker, tuz, baharatlar, hashas, kabartma tozu ve un azar azar eklenerek yogrulur. Hamur 15-20 dakika buzdolabinda dinlendirilir.

Hamur rulo seklinde yuvarlanip dilimlenir. Veya benim yaptigim gibi unlanmis tezgahda yarim santim kalinlikta acilip kalipla kesilir. Tepsiye dizilen kurabiyelerin uzerlerine sut ve sivi yag karisimi surulur. 170 derecede pisirilir.