

Kalpli Gevrek Kurabiye

Malzemeler

125 gr margarin oda sicakliginda

1 yumurtanın sarısı

1 corba kasigi limonun suyu

1 corba kasigi sirke

1 paket kabartma tozu

3 corba kasigi pudra sekeri veya toz seker (ben pudra sekeri kullandim)

1 tatli kasigi tuz

1,5 cay bardagi sivi yag

4,5 su bardagi un ihtiyaca gore fazla yada az kullanabilirsiniz

Uzeri icin;

Yumurtanın beyazı

Susam

Yapılışı

Margarini,siviyagi,yumurtanın sarısını,sirkeyi,limonu,toz sekeri, hepsini karistirin unu yavas yavas ilave edip hamurunuzu yogurun.Hamurunuz kulak memesi yumusakligindan biraz daha sert olsun.Hamurunuzu cok ince olmayacak sekilde acin ve yumurta beyazına bulayip sonra susama bulayin ve yaglanmış firin tepsisine cok yakin olmayacak sekilde yerlestirin. 180 derece firinda kurabiyelerin ustü biraz kizarana kadar pisirin soguduktan sonra servis yapabilirsiniz.