

Kasarli Tuzlu Kurabiye

Malzemeler

1 Paket yumusak margarin (250 gram)
250 Gram kasar veya dil peyniri rendesi
1 Adet yumurta (aki hamura,sarisi uzerine surulecek)
1 Cay kasigi kabartma tozu
1 Cay kasigi seker
1.5 Cay kasigi tuz
3-3.5 Su bardagi un
Yarim limon suyu

Yapilisi

Bir kaba limon suyu ve kabartma tozunu koyup kabartalim.Margarin,kasar rendesi,yumurta aki, seker ve tuzu koyup elimizle karistiralim. Elenmis unu ilave edip elimizle yoguralim ve hamur haline getirelim. Uzerini ortelim ve serin bir yerde 15 dakika kadar dinlendirelim.Hamuru dort parcaya ayiralim ve her parcayi hafif unlayarak merdane yardimiyla tabak buyuklugunde acalim. Istediginiz sekli verebilirsiniz.Yaptigimiz kurabiyeleri tepsiye dizelim.Uzerine birkac damla sut ile yumurta sarisini karistirip uzerine surelim. Istege gore corek otu ve susam serpebilirsiniz.Firinda uzeri kizarincaya kadar pisirelim.AFIYET OLSUN:)