

Limonlu Mahlepli Kurabiye

Malzemeler

1 yumurta aki
125 gr. margarin
Yarım cay bardagi siviyağ
2 corba kasigi yogurt
2 corba kasigi limon suyu
2 tatli kasigi mahlep
1 cay kasigi tuz
3 su bardagi un
1 pk. susamli mahlepli kabartma tozu
Uzeri icin:
1 yumurta sarisi
Corekotu

Yapilisi

Oncelikle tum malzemeler sirasi ile karistiralim ve yumusak kivamli bir hamur yoguralim.
Elde edilen hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparalim elle simit seklini verelim.
Uzerlerine yumurta sarisini surelim corekotu serpelim uzerine kurabiyeler onceden
isitilmis 180 derecelik firinda 20 dakika kadar pisirelim.Afiyet olsun.:)