

Mahlepli Kurabiye

Malzemeler

250 gr. yumusak margarin ya da tereyagi
1 cay bardagi siviya
1 yumurta (aki icine, sarisi disina)
1 cay bardagi elma sirkesi
3 yemek kasigi toz seker
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi mahlep
aldigi kadar un
uzerlerine serpmek icin, corek otu ve susam

Yapilisi

Derin bir kalpta un haric butun malzemeleri karistirin. Sonra yavas yavas un ekleyip, kulak memesi kivaminda bir hamur yapin.
strec folyoya sarip, 10-15 dakika hamuru buzdolabinda dinlendirin.
Sonra hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip, elinizle yuvarlayarak rulolar yapin ve kivirip iki ucunu altta birlestirin (ya da hamuru cok ince olmayacak sekilde acip, minik kurabiye kaliplariyla kesebilirsiniz).
Uzerine yumurta sarisi surup, corek otu, susam serperek, 180 derece firinda, uzerleri kizarana kadar pisirin.