

Minik Catal Kurabiyeler

Malzemeler

125 gr margarin
2 adet yumurta
1 cay bardagi yogurt
1 cay bardagi zeytinyagi
1 tatli kasigi aci biber salcasi
3 cay kasigi tuz
2 cay kasigi mahlep
2 cay kasigi seker
23 yemek kasigi un
Corekotu

Yapilisi

125 gr margarin eritilir. Yogurma kabina yumurta kirilir. 1 cay bardagi zeytinyagi, 1 cay bardagi yogurt, 2 cay kasigi seker, 3 cay kasigi tuz, margarin ve mahlep eklenip karistirilir. 23 kasik un ilave edilerek hamur yogrulur. Hamurun yarisindan az bir kısmi ayrilir ve 1 tatli kasigi aci biber salcasiyla yogrulur. Hamurlara catal sekli verilir ve tepsiye yerlestirilir. 1 yumurtanin sarisi cirpilir ve kurabiyelerin uzerine surulur. Corek oto serpilir. 175 derecede isitilmis firinda pisirilir.