

Minik Tuzlular

Malzemeler

250 gr yumusak margarin
1 kucuk cay bardagi zeytinyagi
2 yumurta(1 yumurtanin aki ayrilacak)
2 corba kasigi uzum sirkesi
4 corba kasigi toz seker
1 tatli kasigi tuz
1 paket kabartma tozu
1 tatli kasigi mahlep
4-5 su bardagi un(yaklasik)
uzeri icin susam, corek otu

Yapilisi

Margarini, zeytinyagini,2 yumurta sarisini+1 yumurta akini, toz sekeri, tuzu, mahlebi genis bir kasede karistirin; uzerine kabartma tozunu dokun ve kabartma tozunun uzerine sirkeyi dokup kopurmesini saglayin. Karisimin uzerine 4 bardak unu eleyip hamurunuzu yogurun, kulak memesi kivamini elde edene kadar yaklasik 1 bardak unu gerektigi kadar hamura ilave edebilirsiniz.

Hamurunuzu iyice yogurduktan sonra serin bir yerde yaklasik 10-15 dakika dinlendirin. Tepsinize yagli kagit serin.

Dinlenen hamurdan elma buyuklugunde parcalar koparip sosis kalinaliginda rulo haline getirin ve ikiser santim genisliginde kesin.

Kestiginiz parcalarin ust kisimlarini once yumurta akina daha sonra susam/corek otu karisimina batirip tepsiye dizin.

Tum kurabiyeler hazirlaninca onceden isitilmis 190 derece firinda uzerleri kizarincaya kadar pisirin.