

Pizza Kurabiye

Malzemeler

125 gr. margarin
Yarım cay bardagi siviyağ
Çeyrek cay bardagi uzum sirkesi
3 corba kasigi yogurt
1 corba kasigi limon suyu
1 domates rendesi
1 pk. susam-mahlep aromali kabartma tozu
1 yumurta sarisi
1 cay kasigi susam
1 cay kasigi corekotu
1 cay kasigi feslegen
1 cay kasigi kirmizi toz biber
Yarım cay kasigi karabiber
1 tatli kasigi tuz
4 su bardagi un
Uzeri icin:Yumurta aki

Yapilisi

Oncelikle oda sicakliginda margarin ufak ufak dograyip sirasi ile; siviyağ, sirke, yogurt,limon suyu, domates rendesi, baharatlar ve yumurta sarisini ekleyerek karistiralim en son unu eleyerek ilave edelim ve orta yumusaklikta bir hamur elde edene kadar iyice yoguralim. Bu asama da un takviyesi yapalabiliriz. Elde edilen hamur iki parcaya bolup merdane ile kursun kalem kalinliginda acalim ve kaliplarla keserek olusan kurabiyeler yagli kagit serili tepsiye siralayip uzerine yumurta akini surelim onceden isitilmis 175 derecelik firinda 20 dakika kadar pisirip soguyunca servis edelim.Afiyet olsun :))