

Tereyagli Tuzlu Kurabiye

Malzemeler

250 gram tereyagi
1 su bardagi su
2 paket kabartma tozu
2 yumurta
1 tatli kasigi tozseker
1 tatli kasigi tuz
Yarim limon suyu
1 su bardagi sivi yag
Aldigi kadar un
Uzeri icin
Corek otu
Susam

Yapilisi

Malzemelerin hepsini yogurarak hamur kivamina getirin.
Hamurdan kopartip istediginiz sekli vererek tepsiye dizin.
Uzerlerine yumurta sarisi surerek tercihe gore susami veya corek otunu isterseniz ikisi birlikte uzerine serpistirin.
Onceden isitilmis 200 derecedeki firinda guzelce uzerleri kizarana kadar pisirin.