

Tuzlu Kurabiye Ormani

Malzemeler

125 gr. margarin

Yarım su bardağı sıvıyağ

1 çay kaşığı mahlep

1 çorba kaşığı tozşeker

1 çay bardağı yoğurt

Yarım paket kabartma tozu

2 yumurta (1 tanesinin sarısını ayırın.)

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığınca un

Üzeri için:

Susam, çekirdek, yumurta sarısı

Yapılışı

İyice yumuşamış margarini el yordamı ile ezelim içine sıvıyağ, tuz, şeker, mahlep, kabartma tozu, yoğurt ve yumurtaları ekleyip malzemeler birbiri ile iyice özleştirelim.

Azar azar un ilave edelim ve kulak memesi kıvamında bir hamur yoğuralım merdane ile 5 mm kalınlığında açalım. Kalıplarla şekillendirelim yağlı kağıt serili tepsiye dizdiğimiz kurabiyelerin üzerine yumurta sarısı sürelim susam çekirdek otu serpeлим. 175 dereceye önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Afiyet olsun:)