

Tuzlu Pastane Kurabiyesi

Malzemeler

1 paket oda sicakliginda margarin
1/2 cay bardagi sivi yag
1/2 cay bardagi sirke
1 tatli kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
1 paket kabartma tozu
1 tatli kasigi mahlep
2 yumurta sarisi uzeri icin(Dilerseniz corek otu serpebilirsiniz)
Aldigi kadar un(yaklasik 4-5 su bardagi)

Yapilisi

Butun malzemeyi derin bir kaba koyup yogurun.Unu yavas yavas ilave edin.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin.Kivamini alan hamurumuzu tezgahin uzerine alin ve ozlesinceye kadar yogurun.Hamurdan kucuk parcalar koparip istediginiz sekillerde hazirlayip yagli kagit serdiginiz firin tepsisine dizin.Uzerine yumurta sarisi surup dilerseniz corek otu serpip 180 C firina koyun.Uzerleri kizarana kadar pisirin.Afiyet olsun.