SALÇALI KURABİYE



Yarım paket margarin
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına yumuşak margarin, zeytinyağı, yumurta sarısı, biber ve domates salçası konur ve bir çırpıcı yardımıyla çırpılır.
Üzerine tuz, kimyon, kekik, un ve kabartma tozu konur. Ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır.
Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Önce yumurta akına sonra çörekotuna batırılır ve tepsiye dizilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10 dakika kadar pişirilir.
Soğuyunca ikram edilir.

Not: Acı olması isteniyorsa sadece biber salçası da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2097 | Adı: Salçalı Kurabiye | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:54