



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI VE PARMESANLI ÇİÇEK KURABIYE

70 Gr Sana Hamurışı
1 Yemek Kaşığı süt
1 Adet Yumurtanın sarısı
1 Biraz Rendelenmiş parmesan peyniri
75 gr parmesan veya kaşar peyniri
1 Adet üzeri için yumurtanın sarısı
90 gr un
30 gr soyulmuş Antep fıstığı

Margarin ile yumurta sarısını karıştırın. Un, ufalanmış peynir ve fıstıkları ekleyip yoğurun. Buzdolabında 3 saat dinlendirin. Hamuru yarım santim kalınlığında açıp çiçek şekilli bir kalıpla kesin. Üzerine fırça yardımı ile yumurta sarısı ve süt karışımından sürün. Rendelenmiş peynir ile süsleyip 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Servis yapın.