



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KURABIYE

2 su bardağı süt,
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı maya,
1 su bardağı sıvıyağ,
1 adet yumurta
alabildiğince un,
bir miktar tuz.
İçine:
Dil peyniri,
domates,
maydanoz

Ilık süte 1 çorba kaşığı şeker ve 1 çorba kaşığı tepeleme mayayı ekleyin. Ilık ortamda kabarmaya kadar bekletin. İyice kabardıktan sonra 1 su bardağı sıvıyağı, 1 adet yumurtanın akını, alabildiğince unu ve bir miktar tuzu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun İki misli kabarması için ılık bir yerde bekletin. Dikdörtgen şeklinde bir kek kalıbını yağlayın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizle yuvarlayarak kalıba koyun. Hamur bitene dek bu işlemi tekrarlayın. Tekrar kabarması için yarım saat bekletin. Kabardıktan sonra üzerine bir fırça yardımıyla yumurtanın sarısını sürün. Önceden ısıtılmış fırında pişirin. Ilındıktan sonra kalıbın içinden çıkarın.

Boyuna, tümüyle ayrılmayacak şekilde ortadan ikiye kesin. Arasına ince dilimlenmiş dil peyniri ve domates yerleştirin. Maydanoz yapraklarını da ekleyerek servis yapın.