



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KURABIYE

4 orba kaşığı tereyağı
1 tane yumurta
150 gr un
100 gr kaşar rendesi
yeteri kadar süt
tuz

Un elenerek ortası çukur olacak şekilde yoğurma tahtasına dökülür. ukurluęuna 3,5 kaşık yumuşatılmış tereyağ, yumurta, rendelenmiş peynir ve tuz konulur. Gereklike süt katmak suretiyle hamur iyice yoğrulur. Hamur kıvamına geldikten sonra dörde bölünür. Bunlar yuvarlanarak dört tane baston yapılır. Bu bastonlardan parçalar koparılarak kurabiye şekli verilir. Ayrılmış yarım kaşık yağ ile tepsi iyice yağlanır, kurabiyeler içine aralıklı olarak dizilir. Orta ısıllı fırına sürülen tepsideki kurabiyelerin yüzü nar gibi olunca, piştikleri anlaşıllr. Bundan sonra sık örgülü bir ızgara üstüne alınan kurabiyeler soğumaya bırakılır. Kurabiyeler soğuduktan sonra servis yapılır.