PEYNİRLİ KURABİYE

2 su bardağı un
110 gram peynir (oda sıcaklığında)
Yarım su bardagı toz şeker
1/4 tatlı kaşıgı tuz
2 adet yumurta (sarısı)
1.5 tatlı kaşıgı yoğurt
1/8 tatlı kaşıgı vanilya
1 su bardagı margarin (oda sıcaklığında)

Mikserde krem peyniri 3 dakika çırpın. (varsa mikserin hamur ucunu kullanın.) Dörtte bir su bardağı şekeri ve 1 çimdik tuzu ekleyip 3 dakika daha çırpın. 1 yumurtanın sarısını, yoğurdu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Bir kaba alıp yarım saat buzdolabında bekletin. Fırını 175 dereceye ayarlayın. Mikserde yağı ve kalan dörtte bir su bardağı toz şekeri 1-2 dakika karıştırın. Kalan dörtte bir tatlı kaşığı tuzu ve yumurta sarısını ekleyin. Unu yavaş yavaş karışıma ekleyin. Karışımdan bir silme yemek kaşığı kadar hamur alıp yuvarlayın. Yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirip ortasına unlanmış bir tahta kaşığın arkası veya parmağınızla bastırın. Hepsini tamamlayıp 10 dakika pişirin. Fırından çıkartıp tekrar ortalarına bastırın. 7-9 dakika daha pişirin. Küçük bir tatlı kaşığı ile kurabiyelerin ortasına birer tatlı kaşığı krem peynirli karışımdan dökün. Tekrar fırına verip 7-8 dakika (karışım katılaşana kadar) pişirin. Fırından çıkartıp soğutun, aralarına yağlı kağıt sererek hava almayan bir kaba yerleştirip buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.

© lezzetler.com tarif no:71454 • adı:Peynirli Kurabiye • gönderen:erenler • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:33