



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU KURABIYE

150 gr. eski kařar peyniri
100 gr. tereyađı
1 yumurta
1 orba kaşığı hardal
2 orba kaşığı acı kırmızı pul biber
1 adet kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
2,5 su bardađı un üzeri için:
1 yumurta sarısı
rek otu

Rendelenmiř kaşar peynirini, tereyağını ve pul biberi karıştın. Hardal, un, kabartma tozu ve tuzu da üzerine ekleyip yoğurun. Hamuru tezgah üzerinde açıp istediğiniz şekilde kesip fırın tepsisine yerleştirin. zerine yumurta sarısı sürüp rek otu ve rendelenmiş peynir serpin. 190 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.