ISPANAKLI DEREOTLU KURABİYE

MALZEMELER
2 su bardağı un
Biraz su
100 gr tereyağı
Biraz tuz
1 çorba kaşığı susam
2-3 dal dere otu
2-3 yaprak ıspanak (çok ince kıyılmış)
1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

YAPILIŞI
Suyu yağı karıştırırı unu koyun ateşte ara vermeden karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Mutfak tezgahına döküp yoğurun. Üzerine bir nemli bez örtüp 2 saat dinlendirin. Dere otu ıspanak, kaşar peynirini koyun tekrar yoğurun merdane ile açın bir kurabiye kalıbı ile kesin yağlanmış tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpin, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin, tepside soğutun servis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:37015 • adı:Ispanaklı Dereotlu Kurabiye • gönderen:sudenaz • indirme tarihi:20.04.2024 - 19:09