



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KURABIYE

250 gr. margarin
6 yemek kaşığı kaşar peyniri
4 su bardağı un
1 çay kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı sirke
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz

Yumurtalardan birinin sarısını ayırın.

Çukur kaptaki oda sıcaklığında yumuşamış margarin ve unu ekleyip, margarini bıçakla kıyın.

Yumurtanın beyazına tuz, şeker, sirke ve kaşar peyniri rendesi ilave edip hamur yoğurun, 10 dk. bekletin.

Tezgaha un serpererek hamuru merdane ile 1 cm. kalınlığında açın.

Kalıpla parçalara ayırın.

Üzerlerine yumurtanın sarısını sürün.

Kaşar peyniri rendesi serpip orta ısı fırında kızarıncaya kadar pişirin.

