



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ TUZLU KURABIYE

1 su bardağı un
110 gr. tereyağı (Yumuşamış)
100 gr. parmesan kaşar peyniri
1 adet yumurta sarısı
Kekik yaprakları
Taze karabiber
Deniz tuzu

Peyniri rendeleyip tereyağını katın. Yumurta sarısını da ekleyip yavaş yavaş un ekliyerek yoğurun. Rulo haline getirip streç sarıp 6-8 saat buzdolabında bekletin veya aynı işlemi dondurucuda 25-30 dakika bekleterek de yapabilirsiniz. Daha sonra yağlı kağıt serdiğiniz fırın kağıdına 1 cm. kalınlığında daireler şeklinde kesin. Üzerlerine bir tutam kekik, taze çekilmiş karabiber ve tuz serpip 180 derecede üstü kızarana kadar 10-12 dakika fırınlayın. Soğuduktan sonra servis yapın.

