



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU KURABIYE

Neli Balgat/ANKARA

Malzemeler

- 3 su bardağı süt
- 5 su bardağı un
- 300 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 yemek kaşığı tuz
- 3 adet yumurta
- 1 baş maydanoz (Ispanak ya da dereotu da kullanılabilir.)

Hazırlanışı

Süt çukur bir tencereye konur ve ılık olacak şekilde ısıtılır. Un, kaşar peyniri, kabartma tozu, karbonat ve tuz süte katılır. Tereyağı da eritilerek ilave edilir. 3 adet yumurta da birer birer bu malzemelere katılır. İnce kıyılmış maydanoz da hamura ilave edilir ve iyice karıştırılır. Maydanoz yerine ıspanak, dereotu gibi istenen başka malzemeler de kullanılabilir. Hamur istenilen şekilde yağlanmış, küçük kek kalıplarına doldurulur. 200 dereceye ayarlanmış fırında, 20 dakika kadar pişirilir.