



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KURABIYE

Kullanılacak malzeme (30 kurabiyelik):

150 gram un,

80 gram tereyağı,

80 gram rendelenmiş parmesan peyniri veya kaşer peyniri,

1 yumurta,

yeteri kadar süt ve tuz.

Yapımı: Unu elekten geçirerek yoğurma mermerinin üstüne dökmeli. Ortasını çukurlaştırmalı ve buraya 75 gram yumuşatılmış tereyağıyla rendelenmiş peyniri, tuzu ve yumurtayı koymalı. Karışımı yoğurarak hamur durumuna getirmeli. Hamurun yoğurulduğu sırasında gerektikçe ve yeteri kadar süt dökmeyi unutmamalı.

Hamur, kıvamını bulunca bunu dörde bölmeli. Her parçayı yuvarlayarak uzun birer ince baston durumuna getirmeli. Bu bastonlardan onar santimlik parçalar ayırıp her birini ortadan ikiye katlayarak ve örerek birer kurabiye durumuna getirmeli.

Bir kenara ayırılmış yağı fırın tepsisine bulamalı. Bunun üstüne kurabiyeleri aralıklı olarak yaymalı ve tepsiyi fırına sürmeli.

Orta ısı fırında pişecek kurabiyelerin yüzleri nar gibi olunca tepsiyi fırından çıkarmalı.

Kurabiyeleri tepsiden alıp sık örgülü bir ızgaraya koyup burada soğutmalı. Kurabiyeler tamamıyla soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalı.