PEYNİRLİ KURABİYE

Malzemeler:
125 gr. beyaz peynir
125 gr. margarin
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
1 yumurta sarısı
Tuz

Yapılışı:
Margarin küp küp doğranır, beyaz peynir ezilir. Una kabartma tozu katılıp karıştırılır. Margarin ve beyaz peynir üzerine serpiştirilir ve hızlı hızlı karıştırılır. Eğer peynir tulu değilse içine biraz da tuz katılır. Hamur hazır olduğunda üzeri nemli bir bezle örtülerek yarım saat kadar buzdolabında bekletilir. Bu sürenin sonunda hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir ve üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Sıcak fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:27931 • adı:Peynirli Kurabiye • gönderen:fulya uzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:25