# PEYNİRLİ TUZLU KURABİYE

1 adet yumurta
250 gr margarin
2.5 su bardağı un
250 gr kaşar peyniri
1 adet yumurta sarısı

1 adet yumurta, 250 gr margarin ve 2.5 su bardağı un ile hamur hazırlayp, iyice yoğurun, 15-20 dakika dinlendirin. Yarım parmak kalınlığında açın ve yuvarlak bir kalıpla kesin. Üzerine yumurta sansı sürün, biraz kaşar peyniri rendesi serpin ve kızgın fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:2866 • adı:Peynirli Tuzlu Kurabiye • gönderen:Güney • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:30