TUZLU KURABİYE

150 gr. eski kaşar peyniri
100 gr. tereyağı
1 yumurta
1 çorba kaşığı hardal
2 çorba kaşığı acı kırmızı pul biber
1 adet kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı un Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörek otu

Rendelenmiş kaşar peynirini, tereyağını ve pul biberi karıştın. Hardal, un, kabartma tozu ve tuzu da üzerine ekleyip yoğurun. Hamuru tezgah üzerinde açıp istediğiniz şekilde kesip fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ve rendelenmiş peynir serpin. 190 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:83371 • adı:Tuzlu Kurabiye • gönderen:haza • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:10