



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 PEYNİRLİ VE BADEM TOZLU KURABIYE

125 gr. tereyađı
250 gr. un
50 gr. badem tozu
50 gr. rendelenmiş kaşar
65 gr. parmesan peyniri tozu
1 adet yumurta akı
1 fiske kırmızı toz biber
1 fiske tuz
160 gr. kaşar rendesi
1 tatlı kaşığı pul biber
2 adet yumurta sarısı

Tereyağı, un, badem tozu, kaşar, parmesan tozu, yumurta akı, tuz ve kırmızı toz biberle hepsini elinizle karıştırıp hava almayacak bir kaba koyup 1 saat kadar buzdolabına kaldırın.
Hamuru dolaptan çıkarıp ikiye bölün. İlk yarısını dört köşe olacak şekilde ince açın. Üzerine yumurta sarısı sürüp kaşarın yarı miktarını (80 gram) ve de pul biberi serpin. Rulo yapıp yarım santim kalınlığında dilimler kesin. Kestiđiniz dilimleri tepsiye yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürün.
Hamurun öbür yarısında ikinci tepsi için aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Kurabiyelerin iyice soğumasını bekledikten sonra servis edin.