



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI HARDALLI KURABIYE

150 gram tereyağı
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 yumurta
100 gram kaşar peyniri
1 çorba kaşığı acılı hardal
1 tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber, kekik ve tuz
Üzeri için:
Çörekotu susam

Derin bir kabin içine unu ve yağı alıp elinizle ufalayın. Baharatları ve kabartma tozunu da üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş kaşar peyniri, yumurtanın sarısını da üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Unlanmış zeminde açıp istediğiniz şekli verip fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurtanın akını sürün ve çörek otu, susam serpip 200 derecede fırında 15 dakika kadar pişirin.

Not: İstenirse içine salça da konulabilir.
