



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI KURABIYE

- 2 adet yumurta
- 250 gr margarin
- 3 su bardağı un
- 2 çay kasığı tuz
- 1 çay kasığı pul biber
- 1 yemek kasığı çörek otu
- 1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri
- 1/2 su bardağı beyaz peynir
- 1 yemek kasığı domates salçası

1 yumurtanın sarısını ayırın. Çörek otu hariç diğer malzemelerle kulak memesi yumusaklığında hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurun altına ve üstüne un serpererek merdane ile 1 cm kalınlığında açın. İstedığınız şekilde kalıpla kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.



Fotoğraf "elmali" tarafından gönderildi. 17.10.2018