



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI KURABİYELER

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
Kırmızı pul biber, kekik, çörekotu, susam ve tuz

Derin bir kabın içinde unu ve yağı elinizle ufalayın. Baharatları ve kabartma tozunu da üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş kaşar peynirini, yumurtayı da üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. Çörekotu ve susam da serpin ve 200 derecede fırında 20 dakika kadar pişirin. İstenirse içine salça da konulabilir.