



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI VE PEYNİRLİ GEVREKLER

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı un
125 gr tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım çay kaşığı öğütülmüş beyaz biber
Yarım çay kaşığı tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Tereyağı, tuz ve beyaz biberi hamur yoğurma kabında karıştırın. Unu ekleyerek yoğurun. Kaşar peynirini ekleyin. Hamuru yuvarlayıp streç folyoya sarın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru 3 milim kalınlığında açın. Kalıp yardımıyla ya da çay bardağının ağzıyla hamurdan yuvarlak parçalar kesin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye hamurları yerleştirin. Üzerine tuz ve baharatları serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

