



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHÇIVAN KURABİYESİ

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

Hamur:

5 adet taze soğan

0,5 demet maydanoz

0,5 demet dereotu

150 g yumuşak margarin

1 yumurta

1 yumurta akı

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

3 - 3,5 su bardağı un (elenmiş)

1 poşet Dr. Oetker Çeşnili Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Taze soğan, maydanoz ve dereotunu ince doğrayın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Margarini bir kaba alın. Üzerine yumurta, yumurta akı, tuz ve kaşar peyniri rendesini ekleyip karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu da ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Soğan, maydanoz ve dereotunu ilave edip iyice yoğurun. Hamuru 0,5 cm kalınlığında açıp kurabiye kalıpları ile kesin. Fırın tepsisine sıralayın, üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

