



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ PEYNİRLİ KURABIYE

500 gr un
250 gr beyaz peynir (orta yada sert)
250 gr tereyağı
100 gr krema
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 tutam susam
1 tutam çörekotu

Un, beyaz peynir, tereyağı, krema, tuz ve 2 adet yumurtayı karıştırın. Ama yoğurma işlemi yapmayın. Bu hamurda amaç yerken tıpkı milföy gibi kat kat açılmasını sağlamak olacak. Hamuru parmaklarınızın arasından geçirerek karışmasını sağlayarak özleştirin. 20 dk üzeri kapalı bir şekilde buzdolabında dinlendirin. Gösterildiği şekilde açıp parçalar çıkarın. Üzerine 1 ad çırpılmış yumurta sürdükten sonra çörekotu ve susam serpin. 180 derece fırında 10 -15 dakika pişirdikten sonra tercihen ılık servis yapın.