



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAVDAR UNLU KURABİYELER

1 su bardağı çavdar unu
1 su bardağı un
1 çay kaşığı deniz tuzu
110 gr krem peyniri
1/2 su bardağı şeker
110 gr margarin
Üzeri için:
Pudra şeker

2 adet tepsiyi yağlı kağıt ile kaplayın. Bir kabın içerisine unları ve tuzu koyun. Ayrı bir kabın içerisinde de krem peyniri mixer ile çırpın ardından margarin ekleyip krema haline gelene kadar çırpmaya devam edin. Şekeri de ekleyip hepsinin iyice karışmasını sağlayın. Un karışımını yağlı karışıma ekleyin ve sadece hepsi tamamen birbirine karışana kadar karıştırın ve hamuru unlu tezgahın üzerine alın. 1-2 sefer yoğurun ve top şekline getirip şeffaf folyo kağıdına serin. Kesinlikle fazla un koymayın yeterli geliyor. Hamuru sertleşmesi için dolaba kaldırın. Fırını 175 dereceye ısıtın. Hamurunuz oklava ile açılacak sertliğe geldiğinde unlu tezgah üzerine alıp 1.5 cm kalınlığında açın ve kurabiye kalıpları ile kesip hazırlanmış tepsiye dizin. Ben 2 şeffaf folyo arasında açıyorum hem daha kolay hemde fazladan un kullanmamış oluyorum. İsterseniz kurabiyelerin üzerine iri taneli şekerleriniz varsa hafifçe serpebilirsiniz.

10 veya 15 dk pişirin. Pişirme süresi her fırına göre değişir bu yüzden fazla pişirmemeye dikkat edin yoksa çok kuru ve sert olurlar. Sadece altlarını hafifçe altın rengine dönüşmesine kadar pişirin. Hafifçe soğumasını bekleyin ve az pudra şeker serpin.

