



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMENLİ KURABIYE

Yarım paket tereyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı çemen
2 dilim beyaz peynir
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Yumuşak tereyağı, ezilmiş peynir ve diğer malzemeler bir araya getirilir. Ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur yapılır. Sonra arzu edilen şekil verilir. Yağsız fırın tepsisine dizilir. 190 derece, sıcak fırında 12 dakika pişirilir.
